ALFRED SUZANNE

LA Cuisine et Pâtisserie Anglaise et Américaine

TRAITÉ DE L'ALIMENTATION EN ANGLETERRE ET EN AMÉRIQUE

DEUXIÈME ÉDITION

Illustré de nombreux dessins par Gérard TANTET et FROMENT

PARIS

L'ART CULINAIRE, 4, PLACE SAINT-MICHEL
ET CHEZ L'AUTEUR, 48, RUE MONSIEUR-LE-PRINCE
1904

Tous droits réservés.

V3 A38
~~B48~~ ~~B47~~ V2

140.

ALFRED SUZANNE

LA Cuisine et Pâtisserie Anglaise et Américaine

TRAITÉ DE L'ALIMENTATION EN ANGLETERRE ET EN AMÉRIQUE

DEUXIÈME ÉDITION

Illustré de nombreux dessins par Gérard TANTET et FROMENT

PARIS

L'ART CULINAIRE, 4, PLACE SAINT-MICHEL
ET CHEZ L'AUTEUR, 48, RUE MONSIEUR-LE-PRINCE
1904

Tous droits réservés.

A LA CUISINE

D'après le tableau de BERGERET, Salon de 1893

PRÉFACE

Il est un fait indéniable, c'est que depuis quelques années les usages et les coutumes anglaises se sont graduellement intronisées en France. Les sports les plus en faveur, tels que le foot-ball, le lawn-tennis, le golf, le rally-paper, le polo, les courses et le croquet, ont été importés d'Angleterre, et la cuisine anglaise elle-même tend également à vouloir se populariser chez nous, ce dont on peut se convaincre, en consultant les menus des bonnes tables et les cartes des grands restaurants parisiens. Une preuve flagrante de cette tendance à « festiner » à l'instar de nos voisins, c'est que nous avons adopté et francisé, tout en leur conservant leurs noms d'origine : le five o'clock, le lunncheon et le garden-party.

La visite officielle du roi Edouard VII à Paris en 1903, ainsi que la splendide réception faite au Président Loubet à Londres, n'aura pas peu contribué à établir la bonne entente entre les deux peuples et à leur faire oublier leurs vieilles querelles d'antan.

Fiers de notre supériorité culinaire, incontestable du reste, et dominés par un chauvinisme ridicule et par d'absurdes préjugés, nous n'avons jamais voulu admettre qu'une autre nation pût produire de la bonne cuisine. Cependant, et j'en appelle au témoignage de ceux qui ont voyagé à l'étranger, on trouve dans chaque pays quelques plats nationaux qui ne manquent pas de mérite, et certaines spécialités qui ne sont pas à dédaigner.

Est-il, par exemple, un potage plus onctueux que la soupe à la tortue? Connaît-on une friture plus délicate et plus friande que celle du white-bait, un rôti comparable au cochon de lait farci de sauge et d'oignon, et rien de plus délectable qu'un pudding de beefsteaks ou d'alouettes ?

Le jambon d'York jouit d'une réputation universelle, et, quant au lard fumé du Wiltshire, il n'en est pas au monde qui égale son arome et sa saveur.

Faut-il citer encore le curry de poulet à l'indienne, le faisan grillé à la diable, le lapin braisé aux câpres et tant d'autres mets savoureux dont la seule nomenclature fait perler une larme au coin des lèvres ?

La cuisine a fait un pas immense en Angleterre depuis une cinquantaine d'années, et aujourd'hui nous avons à Londres des cuisiniers anglais qui peuvent rivaliser de talent avec nos meilleurs chefs français.

Je ne viens pas de parti pris vanter les beautés ni les bontés de la cuisine anglaise, ni même établir une comparaison avec la nôtre, comparaison qui serait tout au désavantage de l'Angleterre ; je tiens seulement à constater un fait : c'est qu'il y a dans la cuisine anglaise de fort bonnes choses que je voudrais voir acclimater en France.

Les Français qui pratiquent depuis plusieurs années de l'autre côté du détroit savent faire leur profit de ces *bonnes choses* en y apportant du raffinement, en y appliquant ce cachet de bon goût qui leur est propre ; en un mot, en les francisant. Il ne s'agit pas ici de cuisine artistique ou ornementale, je ne veux parler que de cuisine de fond, de cette

bonne, franche et saine cuisine que — je le dis tout bas — on sacrifie un peu trop au colifichet et à l'ornement. La cause du progrès que je signale est facile à comprendre : la facilité des communications et le bon marché relatif des voyages font que les rapports entre Français et Anglais sont devenus plus fréquents, et les parents qui destinent leurs fils à la profession de cuisinier n'hésitent pas aujourd'hui à les envoyer en apprentissage à Paris, tandis qu'autrefois ces mêmes parents reculaient devant les dépenses du voyage et les difficultés pour communiquer et correspondre avec leurs enfants. Le quart des apprentis formés par les pâtissiers et les restaurants de Paris sont Anglais. Ces jeunes gens rapportent dans leur pays les notions culinaires qui leur ont été inculquées, et s'ils sont intelligents, travailleurs et persévérants, ils arrivent en peu de temps à prendre rang parmi les bons cuisiniers. D'un autre côté, les écoles de cuisine abondent aujourd'hui en Angleterre et surtout à Londres, où elles sont patronnées par l'aristocratie. Ces écoles, qui sont dirigées par des cordons bleus expérimentés, sont fréquentées par des jeunes femmes de la bourgeoisie et même du grand monde qui viennent assister aux conférences culinaires. La conférencière, assistée de deux ou trois aides, explique la théorie de la confection des différents mets que les aides préparent séance tenante sous les yeux des spectateurs. Ces *Schools of Cookery*, qui existent déjà depuis longtemps, contribuent puissamment à répandre et à populariser la cuisine française en Angleterre. En France, la femme n'a pas besoin d'apprendre la cuisine. C'est inné chez elle. A peine installée dans son ménage, elle se met à la tâche tout naturellement, en mettant en pratique les leçons qu'elle a reçues de sa mère et qu'elle inculquera à sa fille. Il n'en est pas de même en Angleterre, où le type de la ménagère n'existe pas. La femme de l'employé ou du petit bourgeois croirait déroger si elle s'occupait de cuisine. Quant à l'ouvrier, en rentrant chez lui après son travail, il trouve invariablement sur sa table un morceau de viande froide qui

a été cuit le dimanche et qui doit le nourrir toute la semaine. Il ne peut espérer autre chose de sa ménagère, dont les aptitudes et les connaissances gastronomiques se bornent à savoir cuire des pommes de terre et à rôtir ou bouillir un morceau de viande. Les mystères de la poêle et de la casserole lui sont inconnus.

Mais si l'Anglais n'est pas initié aux raffinements de la cuisine française, s'il en ignore les principes économiques, on doit admettre que sa manière de se nourrir est saine et nutritive.

Lors de l'inauguration de l'École de cuisine de la rue Bonaparte, Jules Simon, l'honorable sénateur qui présidait la séance, nous a vanté la force et la vigueur des Anglais et il attribuait cet état de choses à la nature de leur alimentation.

J'ai moi-même habité l'Angleterre pendant quarante ans et j'ai été plus que personne à même d'observer et d'étudier la manière de vivre de nos voisins et de constater que, si l'Anglais ne sait pas manger, il sait du moins très bien se nourrir.

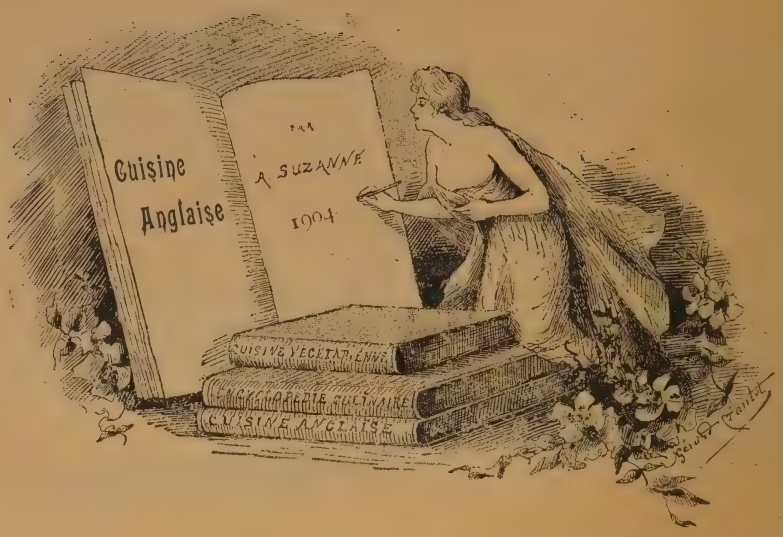
Mon but en écrivant ce livre est de faciliter la tâche à ceux de mes confrères qui seront appelés à aller grossir la légion déjà si nombreuse des cuisiniers français disséminés dans le Royaume-Uni de la Grande-Bretagne et dans ses colonies.

Le gentilhomme anglais a toujours un penchant prononcé, qu'il dissimule mal pour sa cuisine nationale ; aussi se fait-il une règle d'y revenir à certains intervalles, non seulement par goût, mais aussi par raison ; car son estomac robuste, habitué dès l'enfance à une nourriture substantielle, s'accommoderait mal d'un régime essentiellement français, avec nos potages légers et nos mets délicats.

Il arrive constamment qu'un cuisinier nouvellement débarqué en Angleterre est obligé d'abandonner sa position après un court séjour, souvent à cause des difficultés qu'il éprouve à s'immiscer au langage et aux habitudes du pays,

mais plus souvent encore parce qu'il ignore les plus simples notions de la cuisine britannique.

Cet ouvrage qui traite exclusivement de la cuisine anglaise et américaine sera donc d'une utilité incontestable entre les mains des cuisiniers allant pratiquer en Angleterre et aux États-Unis de même qu'il fournira à ceux de mes confrères qui résident en France des recettes et des renseignements qui leur sont inconnus, ce qui leur permettra de varier leurs menus en y introduisant de temps à autre des mets qui, quoique étant d'origine anglaise, n'en ont pas moins des qualités très appréciables.



CHAPITRE PREMIER

POTAGES. — SOUPS

En France, la soupe occupe la place la plus importante dans l'alimentation. Outre ses qualités nutritives et hygiéniques, elle possède un avantage apprécié, surtout des déshérités de la fortune, c'est d'être économique en même temps que substantielle. A quelque classe qu'il appartienne, un Français aime la soupe et n'est satisfait de son dîner que s'il est précédé d'un potage quelconque. Mais il n'en est pas de même en Angleterre, où l'usage de la soupe est très peu répandu.

Notre pot-au-feu a une réputation universelle, et il est une vérité reconnue, c'est que nulle part on n'en mange d'aussi succulent qu'en France; c'est que nulle part aussi on n'apporte à sa préparation autant de soin, autant d'art, autant de minutie.

La question de savoir s'il était logique de servir du potage avant le dîner a été le sujet de nombreuses controverses vers le commencement du siècle. Deux gourmands célèbres, Grimod de la Reynière et le marquis de Cussy, se mirent de la partie : le premier se fit le champion du potage et le second s'en proclama l'adversaire; Grimod prétendait qu'un dîner sans potage serait comme un opéra sans ouverture ou comme un édifice sans portique. Selon lui, un potage léger réjouit l'estomac et le prépare à recevoir et à digérer; c'était aussi l'avis de Brillat-Savarin.

Le marquis de Cussy, de son côté, comparait un dîner à un livre dont le potage est la préface; or, ajoutait-il, un bon ouvrage n'a pas besoin de préface. Loin d'envisager le potage comme un apéritif, il prétendait que c'était folie de se surcharger l'estomac d'un liquide substantiel et nourrissant, au commencement d'un bon dîner.

Les arguments de ces deux grands mangeurs m'amènent à tirer la conclusion que, dans un grand repas, on ne doit manger que du potage léger et n'en prendre que modérément : assez pour stimuler les organes digestif, mais pas assez pour en entraver les rouages.

Les Anglais semblent se ranger de l'avis du marquis de Cussy, car ils ne professent pour le potage qu'un amour très modéré.

En général, la classe pauvre, en Angleterre, éprouve pour la soupe une répugnance marquée. On s'explique cette répugnance lorsqu'on a vu l'espèce de breuvage sans nom préparé par les ménagères ignorantes, dont les connaissances en cuisine sont des plus restreintes et des plus élémentaires. Les gens riches ont chaque jour de la soupe sur leur table; le bourgeois en mange quelquefois, l'ouvrier rarement et le pauvre jamais.

Il est une particularité à noter, c'est que dans les potages anglais proprement dits, l'usage veut qu'on serve des morceaux découpés de viande, de volaille, de gibier ou de poisson, selon la nature de ce potage.

Potage Tortue. — Turtle soup.

La liste des potages nationaux est très restreinte, mais, parmi ceux-ci, il en est un que les Anglais ont en haute estime, et cette préférence est pleinement justifiée; car, de l'avis des connaisseurs, il réunit des qualités succulentes et nutritives qui lui ont valu une réputation universelle. C'est le potage aristocratique par excellence, celui qui se sert invariablement dans les grands dîners diplomatiques et dans tout repas cérémonieux : c'est le potage tortue. En France, il n'est guère connu que de nom; mais en Angleterre et en Amérique, il s'en fait une énorme consommation.

La classe des cheloniens comprend trois espèces : la tortue de terre, la tortue de marais, et la tortue de mer ou tortue verte. C'est cette dernière seulement qu'on emploie pour confectionner le potage qui nous occupe.

Deux fois par mois, Liverpool et Londres voient débarquer dans leurs docks des cargaisons de tortues qui sont réparties entre quelques grandes maisons spéciales qui en font un commerce très lucratif. Elles sont importées de l'Amérique du Sud, de l'Afrique et de l'Australie; mais les meilleures et les mieux cotées sur le marché viennent de l'Inde occidentale. — On importe aussi de ces contrées de la viande de tortue desséchée au soleil, mais la soupe faite avec cette substance est moins nutritive que celle obtenue par l'emploi de la viande fraîche. Ses seuls avantages sont d'être moins dispendieuse et d'une manipulation plus facile.

La tortue est amphibie et ovipare. On lui donne la chasse à la marée basse, lorsqu'elle vient s'échouer sur le sable pour y dormir ou pour y déposer ses œufs. Les chasseurs ne sont armés que de longs bâtons et de cordages. Les bâtons leur servent de levier pour retourner l'animal qui, lorsqu'il est sur le dos, se trouve dans l'impossibilité de fuir. On lui attache

alors les nageoires avec la corde, et on le traîne sur le sable jusqu'aux charrettes qui l'emportent à bord des navires affectés à leur transport.

La manière la plus simple à employer pour tuer une tortue est de l'attacher solidement avec une corde par les nageoires de derrière et de la suspendre le dos contre le mur. Quand ce moyen n'est pas praticable, on place l'animal sur une table le ventre en l'air; et dans l'un ou l'autre cas, on lui enfonce dans la mâchoire un crochet à l'extrémité duquel on suspend un fort poids qui force la tortue à tendre le cou. C'est alors qu'on lui tranche la tête. On la laisse saigner pendant quelques heures, puis on commence l'opération du dépècement.

Séparer d'abord la carapace inférieure de la supérieure en glissant la lame d'un couteau bien acéré entre les deux coquilles ; puis détacher le plastron, en laissant les nageoires adhérer à la partie tombée. Retirer ensuite les entrailles, en ayant grand soin de ne pas percer la poche qui contient le fiel. Ce point est de la plus grande importance, car la puissante âcreté de ce liquide communiquerait à la viande une amertume qui pourrait compromettre le succès de l'opération. Jeter les intestins et conserver la viande de l'intérieur qui doit contribuer à faire le bouillon de tortue. Cette viande a beaucoup d'analogie avec la chair du veau. Détacher ensuite les nageoires, desquelles on retire la graisse verte y adhérant; cette graisse (*green fat*), qui se trouve aussi autour de la carapace, est très estimée des connaisseurs, plutôt à raison de sa rareté, qu'à cause de son goût, qui est quelque peu insipide. On la fait cuire à part.

La carapace ainsi que le plastron ayant été sciés en huit ou dix morceaux, sont lavés à grande eau ainsi que les nageoires et la tête, puis le tout est jeté dans une grande marmite d'eau bouillante qu'on laisse mijoter pendant quelques minutes. On retire alors les morceaux de tortue dont on enlève facilement

l'écaille. Il faut avoir soin surtout de ne pas laisser blanchir les nageoires trop longtemps, car la peau et les écailles adhéreraient si fortement à la viande qu'il deviendrait presque impossible de les enlever. Rafraîchir alors la tortue et la mettre cuire à grande eau légèrement salée dans deux marmites : l'une réservée aux nageoires et l'autre à la carapace.

Lorsque la viande est cuite, ce qui demande à peu près trois heures pour les nageoires et quatre heures pour les autres parties, on l'égoutte sur plusieurs grands plats. La viande, qui se sépare alors facilement des os, est détaillée en morceaux de quatre centimètres carrés qu'on met provisoirement dans l'eau froide.

Marquer une marmite avec un jarret de veau, douze livres de bœuf, deux vieilles poules, deux pieds de veau et la viande trouvée dans l'intérieur de l'animal. Mouiller ces viandes avec la cuisson de la tortue, saler légèrement, garnir de légumes et d'un fort bouquet de persil, et laisser mijoter en l'écumant jusqu'à parfaite cuisson des viandes. Passer alors à la serviette le bouillon qu'on remet dans une casserole avec les morceaux de tortue; faire bouillir pendant vingt minutes et la soupe est prête. Au moment de servir, ajouter une cuillerée d'essence obtenue par l'infusion d'une égale quantité de basilic, de marjolaine, de thym et de sarriette. Puis verser dans le potage, en dernier lieu, un verre de madère réduit, ainsi qu'une pincée de poivre de Cayenne. Ce potage se sert clair ou lié.

Si le potage doit être servi clair, on le clarifie avec de la chair maigre de bœuf hachée, additionnée de la chair blanche trouvée dans l'intérieur de l'animal.

Telle est la véritable formule du potage tortue, ainsi qu'on le prépare en Angleterre et en Amérique. Certains cuisiniers français, sous prétexte de raffinement, y ajoutent des truffes, des quenelles et autres garnitures; mais, outre que ces innovations sont d'un goût douteux, elles ont pour résultat de compromettre la nature et la qualité du potage aux yeux des véritables amateurs.

Le poids des tortues importées varie de 25 à 150 kilos, mais

on doit choisir de préférence celles du poids de 120 à 150 livres; elles réunissent les meilleures conditions; la chair est plus délicate que celle des grosses et plus nutritive que celle des petites. Le prix des tortues varie selon l'époque de l'année et les fluctuations du marché; mais, au maximum, elle est cotée au prix de un shilling et six pence la livre (1 fr. 80). Le punch que l'on sert avec la tortue se fait ainsi :

Préparez un demi-litre de sirop léger aromatisé avec du zeste de citron et d'orange; ajoutez une demi-bouteille de rhum, un verre de kirchwasser et le jus de quatre citrons et de quatre oranges. Lorsque le tout est bien mêlé, versez dans ce sirop un verre de lait; remuez et laissez reposer pendant quatre heures. Passez alors à travers du papier à filtrer. Le *milk punch* se sert très froid, mais non frappé.

Il existe dans la Cité un établissement *The ship and turtle tavern*, dont la spécialité est de préparer et de débiter la soupe tortue. La réputation de cette maison date de loin, et la propriété s'en est transmise de père en fils depuis sa fondation, il y a près d'un siècle, par Georges Painter.

J'ai visité les caves de cet établissement unique en son genre : là, dans d'immenses réservoirs, une cinquantaine de ces énormes crustacés prenaient leurs ébats nautiques, en attendant l'heure du sacrifice!... A côté, la chambre des exécutions, puis la cuisine, où dix ou douze hommes sont constamment occupés à confectionner cette soupe nationale, que l'on expédie journellement en ville, en province et même à l'étranger, au prix exorbitant de une guinée le litre pour le potage lié (26 fr.) et vingt-cinq shillings (31 fr. 25) pour le potage clair. Une assiette de potage tortue servie dans ce restaurant est taxée trois shillings, y compris le verre de punch qu'il est d'usage de boire ensuite.

Parmi la viande qu'on trouve dans l'intérieur de la tortue, il en est une partie qui ressemble, à s'y méprendre, à du veau. On peut, à la rigueur, l'employer sous forme de fricandeau, en la faisant braiser après l'avoir lardée, et en la servant sur une purée d'oseille avec accompagnement d'une sauce poivrade,

mais le résultat n'est jamais bien satisfaisant. La viande est toujours un peu sèche et a conservé quand même un désagréable goût de poisson.

Bouillon écossais. — Scotch broth.

Le scotch broth, plus communément appelé *mutton broth*, est le pot-au-feu écossais — c'est le plus populaire des potages, tout comme le potage tortue est le plus aristocratique : — le mouton d'Écosse et du pays de Galles est préférable pour faire cette soupe au mouton anglais, sa viande a plus de saveur et de délicatesse. Le bouillon de mouton n'est certes pas aussi nutritif que le bouillon de bœuf, mais il n'en possède pas moins des qualités très nourrissantes.

Recette : Mettez dans une marmite une poitrine et un collet de mouton dégraissés et coupés en morceaux, comme s'il s'agissait de faire un navarin. Mouillez la viande avec quatre litres d'eau et un peu de sel. Lorsque le liquide a atteint le point d'ébullition, l'écumer, y ajouter des carottes, navets, oignons et céleris coupés en gros dés, puis un bouquet de persil et deux poignées d'orge perlé. Laisser mijoter pendant deux heures et demie, finir avec un peu de persil haché et la soupe est prête.

Tel est le *mutton broth*, comme le prépare la ménagère anglaise; mais, si l'on veut apporter à sa préparation un peu plus de raffinement, on se sert de la viande du carré, que l'on divise en côtelettes ou que l'on désosse et coupe en morceaux égaux. On garnit la marmite de légumes comme ci-dessus, mais on fait cuire à part, dans du bouillon, l'orge ainsi que des carottes et des navets coupés comme pour un potage brunoise. Le bouillon de la marmite est ensuite dégraissé, passé à la serviette et ajouté aux légumes, à la viande et à l'orge perlé. Au dernier moment, on jette dans le potage un peu de persil haché et blanchi.

Hochepot écossais. — Hodge podge.

Cette soupe est une espèce d'olla podrida, moins les sont garbanços, qui remplacés par des pois frais.

Mettre dans une marmite un carré de mouton désossé et coupé en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon, ainsi qu'un morceau de lard fumé, également divisé en gros dés. Emplir la marmite d'eau froide légèrement salée, la garnir de légumes tels que carottes, oignons, navets, laitues, choux, céleri, haricots verts, thym, poireaux et orge perlé. Laisser mijoter pendant une heure et ajouter alors un litre de pois verts et du persil haché. Laisser bouillir une heure de plus et l'on obtient une purée indescriptible que les Écossais proclament la meilleure soupe du monde.

On raconte que le roi Édouard VII, alors prince de Galles, chassant un jour dans les montagnes, entra dans la cabane d'un highlander dont la ménagère préparait le repas. L'odeur qui s'échappait de la marmite fumante mit en éveil l'appétit du prince, déjà aiguisé par une marche longue et fatigante, et il demanda

à goûter la soupe du montagnard, laquelle il trouva si bonne qu'il en écrivit lui-même la recette sous la dictée de la bonne femme. Le prince donna cette recette à son chef de cuisine, avec l'ordre de servir du Hodge podge sur sa table pendant toute la durée des chasses.

Soupe au lapin. — Rabbit soup.

Les lapins anglais sont tellement abondants dans le Royaume-Uni qu'on les considère non comme gibier, mais comme vermine, et qu'il est permis de leur faire la guerre toute l'année sans pour cela se mettre en contravention avec les lois sur la chasse.

Grâce à leur prix minime, on peut, dans un restaurant populaire, se faire servir une gibelotte sans crainte de voir substituer à cet animal rongeur un quadrupède de la race féline.

Recette : Enlever les filets d'un jeune lapin de garenne qu'on coupe en escalopes épaisses. Désossez les cuisses et diviser la viande en morceaux d'égale grosseur. Quant aux épaules, on les sépare en deux morceaux. — Marquer un consommé avec les os du lapin, un morceau de jarret de veau et le foie. Garnir de légumes et d'un bouquet de persil et de marjolaine. Laisser cuire une heure et passer le bouillon, dans lequel on fait cuire la viande découpée du lapin.

D'autre part faire blanchir une ou deux poignées de riz, le bien laver à plusieurs eaux, et en achever la cuisson dans du consommé clair. L'ajouter ensuite à la viande et au bouillon de lapin.

Ajouter en dernier lieu un verre de madère cuit.

Potage aux abatis. — Giblet soup.

On emploie pour ce potage les ailerons, le foie, le gésier, les pattes, la tête et le cou soit d'une dinde, soit d'une oie.

Divisez les abatis en morceaux à peu près égaux, et après les avoir flambés, épluchés et bien lavés, faites-les cuire dans du blond de veau; garnissez de légumes et d'un bouquet garni composé de thym, laurier, basilic, marjolaine et persil.

Retirez du liquide les morceaux au fur et à mesure qu'ils sont cuits ; ainsi le foie réclame moins de temps à cuire que les ailerons, tandis que le gésier et les pattes demandent une cuisson plus prolongée que ces derniers. Les pattes doivent être préalablement échaudées pour en enlever la peau qui les recouvre.

Les abatis étant cuits, sont rafraîchis, égouttés et parés, puis déposés dans un bain-marie. On dégraisse alors le bouillon, on l'assaisonne et lui incorpore une liaison d'arrow-root. Finalement on ajoute une pointe de cayenne, une pincée de persil haché et blanchi, puis un verre de madère cuit.

On amène le liquide au point d'ébullition et on le verse bouillant sur les abatis.

Potage d'abatis à l'irlandaise. — Giblet soup. Irish style.

Procéder comme dans la recette précédente pour la cuisson des abatis. Mais lorsque ceux-ci sont cuits, rafraîchis et égouttés, les placer dans un bain-marie au garde-manger jusqu'à l'heure du dîner.

On clarifie le consommé au moyen de viande de veau hachée, et on le laisse dépouiller en l'écumant pendant une demi-heure. On le passe alors à la serviette et on le remet dans une casserole avec des légumes tels que carottes, navets et céleri coupés en forme de brunoise. Lorsque les légumes sont cuits, on ajoute les abatis au potage ainsi qu'une poignée d'orge qu'on a fait cuire préablement.

Potage de poulet au riz. — Chicken and rice soup.

Découper deux jeunes poulets, comme s'il s'agissait de faire une fricassée. Les mettre dans une casserole avec de l'eau, du sel, des champignons, carottes, oignons, céleri, bouquet garni, clous de girofle et un peu de macis. Lorsque le poulet est cuit, l'égoutter et en parer les morceaux.

Passer le bouillon du poulet à la serviette, le dégraisser et lui adjoindre une ou deux poignées de riz lavé et blanchi. Lorsque le riz est prêt, on l'ajoute au consommé ainsi que la chair du poulet, qu'on aura préablement détachée des os et découpée en petits morceaux.

Potage fausse tortue. — Mockurtle soup.

Les Anglais ont si bien compris que ce potage n'est qu'une pâle imitation de leur fameuse soupe nationale qu'ils l'ont appelé *Mockurtle* (tortue pour rire).

Certains mangeurs prétendent que l'on peut obtenir, avec une tête de veau habilement préparée, un potage imitant la soupe tortue au point de s'y méprendre. Ces mangeurs-là, plus économes que connaisseurs, ne convaincront jamais de ce fait un cuisinier sérieux, pas plus qu'un vrai gastronome anglais.

Le mockurtle se sert clair oulié. Dans l'un et l'autre cas, on désosse une tête de veau bien blanche. Après l'avoir laissée dégorger pendant au moins deux heures, on la met au feu à grande eau jusqu'à l'ébullition. On la retire alors pour la plonger dans l'eau froide et la bien laver. Ensuite on la fait cuire dans un bouillon blanc avec un peu de sel, poivre en grains, clous de girofle, un bouquet de persil, quelques oignons, carottes et céleri. Lorsque la viande est tendre au toucher, on l'égoutte pour la mettre ensuite entre deux plats, après avoir enlevé préalablement les oreilles, dont on ne se sert pas pour le potage.

Quand la tête de veau est entièrement refroidie, on la coupe soit au couteau, soit à l'emporte-pièce, en morceaux ronds ou carrés, que l'on pare et qu'on met en réserve pour ajouter plus tard au potage.

Préparez une marmite que vous beurrez et au fond de laquelle vous étendez quelques tranches de jambon, un jarret de veau et une vieille poule à moitié rôtie. Ajoutez un litre de bouillon, faites partir à grand feu et laissez bouillir vivement, en ayant soin de retourner la viande de temps en temps avec une fourchette.

Lorsque le bouillon est réduit à demi-glace, ralentissez le feu du fourneau et laissez mijoter la viande dans son jus pendant un quart d'heure en tenant la marmite hermétiquement fermée. Lorsque la viande est d'une belle couleur dorée, on emplit la marmite avec la cuisson de la tête de veau, on amène le liquide à l'ébullition, on écume, on garnit de légumes et on laisse bouillir doucement pendant deux heures.

Passer alors le bouillon à la serviette et le clarifier s'il y a lieu. Si le potage doit être servi lié, la clarification n'a pas raison d'être. Opérer la liaison dans ce cas simplement avec un peu de roux ou d'arrow-root.

Il ne reste plus pour terminer le potage qu'à y ajouter la tête de veau, une pointe de cayenne et une légère infusion d'aromates composée de basilic, thym, laurier, persil, ciboule et marjolaine. Avant de servir, on verse dans la soupière un verre de madère et deux douzaines de petites quenelles de volaille.

On envoie à part, sur une assiette, des quartiers de citrons.

Purée de grouse. — Grouse soup.

Causant cuisine avec un Anglais de mes amis, je lui vantais les qualités gastronomiques de la caille et de l'ortolan. Cédant à un sentiment d'orgueil national, je me mis à fredonner le refrain connu de Pierre Dupont : « Ils n'en ont pas en Angle-

terre. » — « C'est vrai, me répondit mon interlocuteur en se drapant dans son flegme britannique, c'est vrai, nous n'avons ni la caille ni l'ortolan, mais nous avons la *grouse.* » Je n'y avais pas songé.

La grouse est, en effet, un gibier incomparable qui tient à la fois de la gélinotte et du coq de bruyère. Inconnue en France, elle abonde en Écosse et en Irlande. Sa chair, d'une couleur foncée, possède une saveur particulière que lui communiquent la bruyère aromatisée et les genêts dont elle fait sa principale nourriture.

L'ouverture de la chasse à la grouse, si impatiemment désirée par les sportsmen et les gourmands, a lieu le 12 août de chaque année. Cette chasse fort attrayante est aussi très pénible, car ce gibier se plaît principalement sur le sommet des montagnes souvent inaccessibles.

Recette : Faire rôtir quatre grouses, puis détacher des os toute la viande, que l'on pile dans un mortier avec quatre cuillerées de riz bien cuit. Ajouter graduellement à la viande pilée un demi-litre de consommé et passer le tout à l'étamine à l'aide de deux cuillers de bois, puis mettre la purée dans un bain-marie.

D'autre part, faire un fumet de gibier avec les carcasses de grouses que l'on mouille avec un grand verre de madère et autant de bouillon. Garnir de légumes et d'un bouquet d'herbes composé de thym, laurier, basilic, marjolaine et persil.

Faire partir à grand feu, laisser bouillir pendant une demi-heure et passer à travers une fine passoire. Ajouter ce fumet au potage, que l'on assaisonne de bon goût, avec addition d'une pointe de poivre de Cayenne. Faire chauffer en évitant de laisser bouillir et envoyer à part des petits croûtons de pain frits au beurre clarifié.

Consommé de grouse aux quenelles. — Clear grouse soup.

Prendre quatre vieilles grouses dont on enlève les filets qu'on met de côté.

Avec les carcasses et les débris de gibier rôti dont on peut disposer, on prépare un fumet qu'on garnit de légumes et qu'on mouille avec un grand verre de madère. Faire réduire à feu vif et mouiller avec trois litres de bon bouillon. — Laisser cuire pendant une heure en écumant et en dégraissant. — Passer ensuite le bouillon, et, lorsqu'il est à demi froid, le clarifier avec la moitié des filets hachés très fin avec le même volume de maigre de veau et deux œufs entiers. Lorsque le consommé est clair, on le passe à la serviette. Avec le reste des filets, on fait des petites quenelles qu'on verse en dernier lieu dans le potage. Lorsque les grouses sont jeunes, on peut faire pocher les filets au four et les escaloper pour les mettre dans le potage au lieu de quenelles.

Potage à la joue de bœuf. — Ox cheek soup.

Le potage de joue de bœuf, s'il est préparé avec soin, ne le cède en rien comme succulence au pot-au-feu français.

Étant donnée la quantité de bouillon obtenue avec une tête de bœuf qui coûte peu, ce potage a l'avantage d'être peu dispendieux tout en étant d'excellente qualité.

Recette : On prend une tête de bœuf dont on détache la partie charnue qu'on laisse dégorger, ainsi que les os, pendant deux ou trois heures à l'eau froide. Marquer ensuite une marmite comme s'il s'agissait d'un pot-au-feu ordinaire, écumer le liquide lorsqu'il arrive à l'ébullition ; une demi-heure après, garnir de légumes et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite. Égoutter alors les joues de bœuf et les mettre légèrement en presse. Passer le bouillon et le dégraisser, puis le mettre dans un bain-marie. La viande des joues étant bien refroidie, on la pare et la divise en morceaux de 2 centimètres carrés qu'on ajoute au potage.

Avant de servir, on mêle à la soupe, soit le blanc de quelques poireaux divisés en petits tronçons, soit une brunoise semblable à celle dont on garnit les potages à la queue de bœuf.

En dernier lieu, on verse dans la soupière un demi-verre de madère bouillant.

Les cuisiniers anglais ont le tort de mettre trop de vin dans leurs potages ; je ne saurais trop recommander à mes collègues français d'éviter de tomber dans cette même erreur.

Tisane de bœuf. — Beef tea.

Le *beef tea* est un potage de malade. Le bouillon de veau et de volaille, que l'on prescrit en France aux personnes délicates et aux convalescents, ne conviendrait pas aux robustes estomacs anglais ; aussi leur faut-il un réconfortant plus substantiel et plus nourrissant, lequel s'obtient ainsi :

Coupez en morceaux, de la grosseur d'une noisette, deux livres de viande sans graisse que vous mettez dans une casserole avec un litre d'eau froide et une légère pincée de sel. Amenez le liquide à l'ébullition, écumez et laissez mijoter pendant deux heures. Passez ensuite à travers une fine serviette.

Le *beef tea* se fait aussi de la manière suivante : Hacher deux livres de viande de bœuf et la mettre dans un bain-marie avec un quart de litre d'eau et une pincée de sel. Placer le bain-marie dans une casserole contenant de l'eau bouillante et laisser étuver pendant deux heures au coin du feu. On obtient ainsi un bouillon très fortifiant. Aucun vestige de légume ne doit figurer dans la confection du *beef tea*. On trouve dans le commerce des petites marmites en métal, dites marmites américaines, qui sont agencées tout exprès pour la préparation de ce genre de tisane et dont la fermeture hermétique permet la concentration parfaite de la viande qu'elle contient.

Potage au jarret de veau. — Knuckle of veal soup.

Marquer une marmite avec un jarret de veau et deux pieds de veau. Laisser bouillir jusqu'à entière cuisson des viandes ; après toutefois avoir salé, écumé et garni la marmite de légumes,

d'un bouquet de persil, de quatre clous de girofle et d'une vieille perdrix dont on a enlevé les filets pour en faire des petites quenelles dont on agrémentera le potage. Détacher la partie glutineuse du jarret et des pieds de veau, qu'on met à refroidir et qu'on coupe en morceaux égaux. Le bouillon, ayant été bien dégraissé, est alors passé à la serviette et remis au feu avec une poignée de riz blanchi. Lorsque le riz est cuit on verse le potage bouillant dans la soupière dans laquelle on aura déposé les tendons de veau et les quenelles de perdrix.

Potage de pieds de veau. — Calf's feet soup à la Windsor.

Mettre dans une casserole un jarret de veau, une demi-livre de jambon cru coupé en gros dés, trois pieds de veau et une vieille poule dont on a enlevé les filets, que l'on conserve pour en faire des petites quenelles dont on garnira le potage. Ajouter deux carottes, deux oignons, quatre clous de girofle, un bouquet de céleri ainsi qu'un bouquet de persil garni de thym, de laurier et de marjolaine. Faire suer la viande avec une demi-bouteille de vin blanc pendant un quart d'heure, puis la couvrir de bouillon blanc et laisser bouillir en l'écumant jusqu'à ce que les pieds de veau soient entièrement cuits. On retire ceux-ci avec une écumoire, on les rafraîchit et on les étale sur un plat. Lorsqu'ils sont encore tièdes, on détache les tendons adhérant à la peau et on les coupe en morceaux de deux centimètres de longueur. On les place dans un bain-marie avec un peu de consommé en attendant qu'on les emploie.

Le bouillon de veau, ayant été passé à la serviette, est remis dans une casserole, et, lorsqu'il est bouillant, on l'épaissit légèrement avec un peu de roux et finalement avec une liaison de crème et de quatre jaunes d'œufs. Saler modérément et assaisonner d'une pointe de cayenne. Ajouter en dernier lieu les tendons des pieds de veau et quelques petites quenelles en forme d'olives faites avec les filets de la vieille poule, qu'on avait mis

en réserve, et une poignée de pointes d'asperges cuites préalablement.

Ce potage peut aussi se servir clair avec des légumes coupés en forme de brunoise

Soupe à la tête de mouton. — Sheep's head soup.

Cette soupe, ainsi que le mutton broth, est essentiellement écossaise et ne se sert que chez les fanatiques admirateurs de la cuisine hibernienne. Une particularité à bien noter, c'est que la tête de mouton qu'on emploie ne doit pas être échaudée, mais flambée. La laine ainsi grillée imprègne la viande d'une certaine odeur de roussi qui se communique au bouillon, et c'est ce goût singulier qui est recherché par les amateurs.

Flamber une tête de jeune mouton et la mettre à tremper pendant deux heures à l'eau froide. La racler avec un couteau, la fendre en deux, en retirer les yeux, la langue et la cervelle, et la mettre dans une marmite avec un peu de sel et une poignée d'orge perlé. Faire bouillir pendant trois heures. Ajouter alors la langue, des carottes, navets et oignons coupés en gros dés et laisser cuire une heure de plus. La tête se détaille en morceaux carrés et s'ajoute au potage.

L'opération du flambage, afin d'éviter l'odeur et la fumée qui envahiraient la maison, se fait généralement par le forgeron du pays. — L'intervention d'un forgeron en matière de cuisine paraîtra singulière à ceux qui ne sont pas initiés aux mœurs et coutumes des montagnards hiberniens; mais quiconque est familiarisé avec l'Écosse sait que le forgeron y est un personnage important qui, non seulement ferre les chevaux, arrache les dents et pratique la médecine, mais aussi remplit l'office de boucher à l'occasion. — On lui reconnaissait même autrefois le privilège d'exercer les fonctions d'officier municipal et de célébrer les mariages; témoin le fameux forgeron de Gretna Green, de légendaire mémoire.

Potage à la queue de bœuf. — Ox tail soup.

Un écrivain humoriste, énumérant les noms des hommes et des choses qui sont les gloires de l'Angleterre, cite, à côté de Shakespeare et de Wellington, le potage à la queue de bœuf. Ce potage possède en effet des qualités nutritives remarquables qui lui ont fait prendre place au premier rang parmi les plats nationaux anglais.

L'origine de l'introduction de ce potage dans l'alimentation est assez curieuse.

Lors de la révocation de l'édit de Nantes, un grand nombre de huguenots s'étaient réfugiés à Londres, où ils avaient formé une espèce de colonie française dans un quartier de la Cité occupé par la corporation des tanneurs. Ceux-ci, qui achetaient aux bouchers les peaux de bœuf, ne faisaient aucun cas des queues et les donnaient aux indigents de la localité, qui s'en servaient pour en faire une espèce de pot-au-feu.

Un jour, un riche et gourmand philanthrope, visitant les pauvres exilés, fut initié au mystère de cette excellente soupe et en introduisit l'usage dans la société du high-life, où elle devint bientôt à la mode, sous la désignation de soupe des tanneurs.

Recette : Détaillez avec une petite scie deux queues de bœuf en morceaux de deux centimètres de longueur, et laissez-les tremper deux ou trois heures dans de l'eau froide. Mettez-les ensuite dans une marmite contenant trois litres d'eau légèrement salée, garnissez de légumes, d'un bouquet de persil et laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Retirez alors les morceaux de queue de bœuf, parez-les et placez-les dans un bain-marie,

Passez la cuisson à la serviette et dégraissez-la pour la clarifier ensuite à la viande de bœuf hachée.

On fait alors cuire, dans ce consommé, des carottes, navets, haricots verts et céleri coupés en dés, et, lorsque ces légumes sont prêts, on y ajoute la queue de bœuf, et, en dernier lieu, un verre de madère.

Potage cocky-leeky. — Cocky-leeky soup.

Les mots écossais *cocky leeky* signifient coq et poireaux. Selon la recette traditionnelle, on ne doit employer, pour faire ce potage, qu'un vieux sultan de basse-cour ou une poule ayant abrité sous ses ailes plusieurs générations de poussins; mais les cuisiniers modernes, rompant avec les préjugés, ont reconnu qu'un jeune chapon bien gras ou qu'une poularde bien nourrie fournit un bouillon tout aussi bon que celui obtenu avec une vieille et coriace volaille.

Prendre un poulet de bonne qualité et le faire cuire dans un blond de veau. Le retirer alors de sa cuisson, puis détacher la viande des os pour la diviser en morceaux aussi égaux que possible.

D'autre part, prendre une douzaine de poireaux, couper la partie blanche en morceaux de trois centimètres que l'on divise ensuite en quatre dans la longueur. Faire blanchir ces poireaux, les égoutter et finir de les cuire dans le bouillon de volaille préalablement dégraissé et passé à la serviette. Lorsque les poireaux sont cuits, ajouter au potage les escalopes de volaille.

On sert à part dans un ravier des pruneaux cuits dont on a retiré les noyaux; mais cet accompagnement est facultatif.

Ce potage est considéré par les Anglais comme un bon réconfortant; aussi en font-ils une consommation usuelle, après les grandes fatigues d'une journée de chasse.

Potage tête de daim à la Malmesbury. — Deer's head soup.

Avant de donner la recette de ce potage, il est bon d'expliquer que la chasse au cerf est un des principaux sports de l'aristocratie anglaise. Ce gibier abonde en Écosse, et, chaque année, du mois d'août au mois d'octobre, des sociétés de chasseurs s'installent au milieu des montagnes, dans des maisons rustiques, éloignées de quinze ou vingt kilomètres d'un misérable village mal approvisionné, avec lequel on ne communique que par des chemins escarpés, accessibles seulement aux ânes et aux poneys écossais.

C'est dans ces parages déserts que les nobles chasseurs viennent, après la saison de Londres, retremper leur existence au grand air pur des montagnes et chercher, dans les fatigues viriles, une diversion salutaire à la vie fiévreuse de plaisirs et de fêtes au milieu de laquelle ils ont vécu tout l'été.

Pendant six semaines que durent ces chasses, le cuisinier est forcé de mettre en œuvre toute sa science et ses talents culinaires, tout son esprit inventif, pour arriver à préparer des dîners qui ne devront se composer que de venaison, de mouton et de gibier de montagne.

Le bœuf, le veau et la volaille fine sont presque inconnus dans ce pays à demi sauvage.

Quant au poisson, il est peu varié; le saumon et la truite sont les seules espèces qu'on puisse se procurer.

Comme dédommagement au peu de variété, il est vrai de dire qu'on a la quantité et la qualité, car le saumon abonde à cette époque de l'année dans les nombreux cours d'eau qui sillonnent ces contrées, et chacun sait que le saumon d'Écosse est réputé comme le meilleur sur tous les marchés de l'Europe.

Recette : Choisir une tête de jeune daim, la bien laver et l'échauder en ayant soin de mettre un peu de résine dans l'eau, ce qui rend l'opération plus facile. Racler la tête, la rafraîchir et la désosser. La mettre ensuite dans une casserole avec de l'eau froide et la faire blanchir. L'égoutter, la flamber et la remettre à cuire dans de l'eau légèrement salée ; garnir de légumes et d'un bouquet composé de persil, basilic, thym, laurier et marjolaine. Ajouter les os de la tête, un morceau de jambon fumé et de la viande de venaison et de mouton.

Laisser cuire jnsqu'à ce que la tête soit devenue tendre. La retirer alors du bouillon, que l'on passe à la serviette, puis couper la viande en morceaux carrés que l'on tient au chaud.

Passer au beurre un oignon, une carotte, un peu de céleri et quelques champignons émincés; ajouter une cuillerée de fécule et mouiller graduellement avec le bouillon de venaison. Remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition, laisser dégraisser et passer à travers une mousseline. Ajouter les morceaux de viande et deux douzaines de petites quenelles de gibier ou de daim.

Avant de servir, verser dans le potage un verre de porto bouillant et une légère pincée de poivre de Cayenne.

Potage de pigeons. — Pigeon soup.

Mettre dans une casserole, avec quelques petits oignons émincés, trois pigeons entiers et bridés — ajouter un peu de jambon cru coupé en dés, et un bouquet de persil garni. — Faire revenir dans le beurre à feu vif, puis égoutter le beurre, saupoudrer les pigeons d'un peu de farine ou de fécule, puis les couvrir avec du bouillon et ajouter un verre de porto. Lorsque les pigeons sont cuits, les égoutter, les dépecer et les ranger dans la soupière. — Dégraisser le potage et le verser bouillant sur les morceaux de pigeons dans la soupière. On ajoute au potage du riz qu'on aura fait cuire préalablement dans du consommé.

Purée de lièvre. — Hare soup.

Après avoir dépouillé le lièvre, le couper en morceaux. Émincer ensuite deux carottes, deux oignons, une tranche de jambon et un pied de céleri; ajouter 150 grammes de beurre, puis le lièvre, que l'on passe avec des légumes jusqu'à ce que la chair soit ferme. Saupoudrer alors avec une cuillerée de fécule ou d'arrow-root et mouiller avec du bouillon.

Remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition, ajouter un bouquet de persil garni et laisser mijoter. Écumer, et, lorsque la viande est bien cuite, la désosser et la piler dans le mortier avec un peu de la cuisson. La passer ensuite à l'étamine en l'allongeant avec un peu de bouillon. Ajouter à l'assaisonnement une pointe de Cayenne et une légère infusion de basilic et de majolaine; faire chauffer au bain-marie sans laisser bouillir, et, avant de servir, ajouter un verre de porto bouillant et deux douzaines de petites quenelles faites avec de la viande de lièvre qu'on aura mis en réserve avant la cuisson.

Mulligatawney soup.

Les étymologistes ont en vain cherché à analyser ce nom baroque. En désespoir de cause, ils lui ont assumé une origine indienne, en raison de ce qu'il entre du curry dans sa composition.

Découper un poulet comme pour une fricassée, le faire cuire dans un consommé blanc garni de carottes, oignons, céleri, champignons et d'un bouquet de persil. Lorsque le poulet est

cuit, le retirer de sa cuisson, le parer, le rafraîchir et le mettre dans un bain-marie.

D'autre part, hacher deux oignons, les faire frire de couleur blonde, puis y ajouter une cuillerée de fécule et deux de poudre de curry. Délayer graduellement avec la cuisson du poulet, laisser dégraisser un quart d'heure au coin du feu; écumer, ajouter un demi-verre de crème bouillante et passer à travers une fine passoire dans le bain-marie qui contient les morceaux de poulet.

Servir à part du riz cuit à l'eau.

Potage Mulligatawney clair.

On opère pour confectionner ce potage de la même manière que dans la précédente recette, mais on supprime la fécule. On passe les légumes et la poudre de curry au beurre, puis on mouille avec le bouillon de poulet qu'on laisse mijoter une demi-heure, que l'on dégraisse et qu'on passe à la serviette.

Le riz, cuit à part, doit être bien lavé et égoutté après la cuisson, afin qu'il ne trouble pas le potage. On le sert sur une assiette ou on le met dans la soupière à volonté.

Bisque de crevettes à l'indienne. — Bisque of praws.

Laver les queues épluchées de six douzaines de belles crevettes, les mettre dans un bain-marie contenant un peu de bouillon et les y laisser jusqu'au moment de servir le potage qui se fait ainsi :

Faire revenir dans le beurre un oignon émincé, une carotte et un peu de céleri, et mouiller avec du bouillon et du vin blanc; ajouter un bouquet de persil, un peu de sel, clous de girofle et macis. Laisser bonillir vingt minutes et passer à travers une passoire. Après avoir bien dégraissé le bouillon, le lier avec un peu de roux ou d'arrow-root en y ajoutant les coquilles de crevettes préalablement pilées au mortier et passées au tamis,

avec une forte cuillerée de poudre de curry indien et un peu d'essence d'anchois.

Laisser cuire pendant une demi-heure, puis dégraisser et passer à la passoire fine. On ajoute alors au potage les queues de crevettes, un peu de crème et une pointe de cayenne.

On sert à part des croûtons frits au beurre clarifié.

Bisque de crabe. — Bisque of crab.

Les crabes anglais sont remarquables par leur grosseur. On en voit qui pèsent jusqu'à cinq livres. Faire cuire un gros crabe simplement à l'eau salée en lui donnant vingt-cinq ou trente minutes de cuisson, puis l'égoutter et le laisser refroidir.

Émincer deux carottes, deux oignons, quelques champignons frais, un peu de céleri, gros poivre, thym, laurier et persil. Frire ces ingrédients jusqu'à ce que l'oignon commence à jaunir, puis mouiller les légumes avec un verre de vin blanc et un litre de bouillon.

Laisser mijoter pendant vingt minutes et passer à la passoire fine. Faire cuire dans cette mirepoix trois poignées de riz. Briser les pattes et les pinces du crabe et en retirer la chair Ouvrir ensuite le crustacé en passant le couteau entre les deux carapaces et mettre le contenu dans un mortier avec la viande des pinces et des pattes; ajouter le riz et piler le tout en mouillant graduellement avec la mirepoix. Passer ensuite à l'étamine à l'aide de deux cuillères de bois. Faire bouillir le potage, l'écumer. lui ajouter une pointe de poivre de Cayenne et lui incorporer en dernier lieu un morceau de beurre d'anchois. Envoyer séparément des croûtons de pain frits au beurre.

On peut aussi réserver la chair des pinces qu'on effile au moyen de deux fourchettes et qu'on jette dans le potage avant de le servir, ainsi qu'une douzaine ou deux de quenelles de merlanc.

Bisque d'écrevisses à la Malmesbury. — Bisque of crayfish à la Malmesbury.

Ce potage consiste en une bisque ordinaire, à laquelle on ajoute, au moment de servir, deux douzaines de queues d'écrevisses épluchées, la même quantité de queues de crevettes, trois douzaines de moules cuites et ébarbées, et autant de petites quenelles de merlans préalablement pochées dans du bouillon, et colorées avec du corail de homard.

Purée de pois secs. — Purée of split peas.

Après avoir lavé à grande eau un demi-litre de pois secs, les mettre dans une marmite avec 200 grammes de jambon cru coupé en dés, une branche de céleri, une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle et deux litres de bouillon. Mettre au feu et laisser bouillir doucement en l'écumant, et, lorsque les pois sont cuits, on les écrase dans un mortier, puis on les passe à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Remettre la purée dans une casserole et la délayer avec le bouillon de la cuisson. Remuer sur le feu avec une spatule jusqu'à ébullition, laisser dégraisser, assaisonner et terminer en ajoutant un bon morceau de beurre frais. Envoyer à part dans une assiette creuse des croûtons de pain frits et, dans un ravier, de la menthe séchée et passée au tamis de fer.

On donne de la couleur au potage avec du vert d'épinard.

Soupe aux huîtres. — Oyster soup.

Faire blanchir dans leur propre liqueur trois douzaines de grosses huîtres dites « pied de cheval ». Au premier bouillon, les égoutter dans une passoire en conservant leur cuisson. Supprimer les barbes et les tendons et ne conserver que la partie délicate de l'huître qu'on nomme la noix. Déposer les huîtres dans un bain-marie avec l'eau qu'elles ont rendue. Si elles sont trop grosses, on les divise en deux.

D'autre part, préparer deux litres de bouillon de poisson. A cet effet, prendre trois merlans dont on enlève les filets, et le même nombre de limandes. Hachez grossièrement le tout, moins les filets de merlans, dont on fait des petites quenelles.

Les débris de poissons sont alors mis dans une casserole avec une carotte émincée, un oignon coupé en rouelles, une douzaine de grains de gros poivre, trois clous de girofle, quelques branches de persil, un peu de thym, de laurier et de macis. Mouiller ces ingrédients avec un quart de litre de vin blanc et faire bouillir à grand feu pendant dix minutes. Ajouter alors un litre de consommé blanc et laisser mijoter cette essence de poisson pendant une demi-heure en l'écumant. Au bout de ce temps, passer le liquide à travers une passoire très fine et le remettre au feu pour l'épaissir avec un peu de roux ou d'arrow-root. Au moment de servir, finir le potage avec une liaison de quatre jaunes d'œufs et d'un décilitre de crème. Saupoudrez d'une pincée de poivre de Cayenne, et en dernier lieu ajoutez les huîtres et les quenelles de merlan.

Potage d'anguille. — Eel soup à la Richemond.

Après avoir levé les filets de deux belles anguilles, les couper en tronçons de cinq centimètres de longueur. Les plonger à l'eau bouillante pendant une ou deux minutes, pour les raidir, puis les égoutter.

Faire revenir dans le beurre deux oignons hachés. Lorsqu'ils sont d'une couleur blonde, leur adjoindre une carotte

émincée, un bouquet garni, deux clous de girofle, quelques grains de poivre ainsi qu'une demi-douzaine de champignons émincés, quelques poissons ordinaires et les arêtes des anguilles, pour composer un bouillon succulent. Mouiller avec du blond de veau et une demi-bouteille de vin blanc, et laisser mijoter pendant 20 minutes. Passer alors le bouillon à travers une serviette et le tenir au chaud.

Lorsque les morceaux d'anguille sont cuits, on les place dans la soupière avec un peu d'essence de poisson.

Épaissir le bouillon, après l'avoir dégraissé, avec un peu d'arrow-root; l'assaisonner de sel, de muscade râpée et d'une bonne pincée de cayenne; puis, au moment de servir, finir le potage avec une liaison de six jaunes d'œufs et de la crème. — En dernier lieu, ajouter un peu de persil haché et blanchi, et verser le potage bouillant sur les morceaux d'anguille dans la soupière.

Water souchet.

Ce nom dérive du mot hollandais *waterzootje*. Quoiqu'il soit d'usage de servir ce mets comme poisson, il peut être considéré comme potage, car on l'envoie sur table dans une soupière et on le mange à la cuillère.

Les poissons que l'on doit choisir de préférence pour le water souchet sont : le saumon, la perche, la truite, la sole et surtout la limande.

Couper en filets minces, tels que pour une julienne, la partie rouge de deux carottes, et un peu de céleri et de racine de persil. Faire cuire dans du bouillon léger auquel on ajoute un verre de vin blanc. Égouttez ensuite les légumes dont on conserve la cuisson, dans laquelle on fait pocher le poisson que l'on a préalablement coupé en filets ou en petits tronçons. — Cinq minutes suffisent à cuire le poisson. On y ajoute alors les légumes et une pluche de persil blanchi. On sert dans une soupière ou dans un plat creux, et l'en envoie à part des tranches de pain bis beurrées et coupées très mince.

Soupe aux moules. — Mussel soup.

Laver quelques douzaines de moules à plusieurs eaux et, avec un couteau, enlever la touffe de mousse qui adhère à la coquille. — On les met alors au feu dans une casserole avec sel, poivre, un bouquet garni, deux verres de vin blanc, et on les saute constamment jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. — On les retire alors des coquilles et on les tient à part dans un peu de la cuisson tirée à clair. — D'autre part, émincer un oignon, une carotte, un peu de céleri, deux clous de girofle et quelques grains de gros poivre; faire frire ces ingrédients avec du beurre, puis y ajouter un peu de farine pour en obtenir un roux que l'on délaye avec la cuisson des moules. Faire bouillir et laisser écumer pendant vingt minutes. Ajouter en dernier lieu quelques cuillerées de crème, une pointe de cayenne et passer au tamis fin. — Remettre la soupe dans une casserole pour lui donner quelques minutes d'ébullition avec les moules.

Les moules, comme les huîtres et tous les coquillages comestibles, ne sont vraiment bonnes que pendant huit mois de l'année. Aussi est-il prudent de s'abstenir d'en manger pendant les mois de mai, juin, juillet et août.

Il arrive parfois que des symptômes d'un caractère alarmant se manifestent pendant l'acte de la digestion des moules, sous la forme de démangeaisons, de maux de cœur et d'une fièvre intense.

En cas d'empoisonnement par ces mollusques, on recommande de prendre de la limonade additionnée de quelques gouttes d'éther. On n'est pas d'accord sur les véritables causes de cet empoisonnement. On prétend que la contamination des moules provient du cuivre des navires aux flancs desquels elles se seraient attachées; mais il est probable que, si le bivalve avait absorbé de l'oxyde de cuivre, il en aurait été la première victime. On a prétendu également que la maladie des moules était due à la présence dans le coquillage d'un petit crabe imperceptible; mais le fait n'a jamais été prouvé.

Potage d'esturgeon à l'américaine. — Sturgeon soup.

Se procurer trois livres d'esturgeon dont on détache un morceau bien en chair, qu'on place dans une casserole et qu'on couvre d'une bonne mirepoix au vin blanc. Faire braiser le poisson pendant une heure et demie.

Lorsque le morceau de poisson est cuit, on le met refroidir dans un endroit frais, et, lorsqu'il est froid, on le découpe en escalopes d'égale largeur qu'on met en réserve dans un peu de bouillon.

Pendant la cuisson du morceau d'esturgeon destiné à être escalopé, on prépare le potage avec le reste du poisson ainsi qu'il suit :

Beurrer une grande casserole et la foncer avec trois oignons en tranches, une carotte, un morceau de céleri, du thym, du laurier, du persil, quelques clous de girofle, du poivre en grains et une feuille de macis. Ajouter deux vieilles poules et mouiller avec une cuillerée à pot de consommé et un grand verre de vin blanc. Mettre à feu vif jusqu'à ce que la cuisson soit bien réduite et le poisson tombé à demi-glace. Mouiller alors avec la mirepoix et du consommé, et laisser mijoter, en écumant, pendant deux heures et demie. Passer à la serviette et mélanger le bouillon avec deux cuillerées de roux pour en faire une sauce peu consistante qu'on laisse écumer et dans laquelle on amalgamera en dernier lieu un peu d'essence d'herbes à potage tortue (voir chapitre des condiments), un peu de beurre d'anchois, une pincée de cayenne, de la muscade râpée, et en dernier lieu les escalopes d'esturgeon, deux douzaines de petites quenelles de homard ou de saumon, et un demi-verre de madère.

Potage de perches à la Wastrefish.

Nettoyer et écailler cinq ou six perches et les faire pocher dans une mirepoix au vin blanc additionnée de consommé. Laisser les poissons refroidir dans leur cuisson, puis les égoutter et en

enlever les filets, qu'on divise en morceaux égaux et qu'on dépose dans une soupière. Réserver le liquide dans lequel les perches ont été cuites et qui doit servir à faire le potage. Faire un roux blond qu'on délaye avec ce bouillon et remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il atteigne le degré d'ébullition. On le retire alors du feu pour le laisser mijoter sur le coin du fourneau, après l'avoir garni de quelques légumes et d'un bouquet de persil. On le laisse ainsi pendant une demi-heure en l'écumant fréquemment, puis on le passe à travers une mousseline ou une fine passoire. Finalement, on ajoute au potage une julienne de légumes qu'on a fait cuire préalablement, ainsi qu'une liaison de quatre jaunes d'œufs. Verser le potage bouillant dans la soupière sur les escalopes de perches.

Soupe aux clam-chowders. — Clam-chowder soup.

Ce potage est américain. Les clam-chowders sont des coquillages ressemblant un peu aux bucardes, et qui sont très communs aux États-Unis.

Ouvrir une centaine de *clams*, en ôter la partie dure et hacher le reste, que l'on place dans une casserole avec leur jus naturel. D'autre part, couper en petits dés quelques pommes de terre cuites à l'eau, deux tranches de jambon et deux gros oignons. Faire frire dans le beurre le jambon et les oignons, et, lorsque l'oignon est d'une belle couleur jaune, égoutter le beurre et mouiller avec du bouillon et un grand verre de vin blanc. Garnir d'un bouquet de persil. Assaisonner de sel, muscade râpée, poivre de Cayenne et purée de tomates. Faire bouillir le liquide pendant une demi-heure. D'un autre côté, on fait ramollir pendant dix minutes, dans un peu d'eau, une poignée de biscuits américains appelés *crackers*.

Un quart d'heure avant de servir le potage, on y mélange les pommes de terre, les clams et leur jus, ainsi que les biscuits. On laisse bouillir encore dix minutes, et finalement on incorpore à la soupe un bon morceau de beurre frais, après avoir retiré le bouquet de persil.

Soupe aux terrapines. — Terrapin soup.
(A l'américaine.)

Plonger les petites tortues à l'eau bouillante et les y laisser deux ou trois minutes seulement, car une plus longue immersion nuirait à l'opération qui consiste à détacher l'écaille de la carapace et des pattes. Les écailles étant enlevées, on met les terrapines à cuire dans un consommé léger pendant environ une demi-heure. Les égoutter et séparer les deux carapaces qu'on coupe en morceaux et que l'on garde au bain-marie avec un peu de la cuisson.

Délayer un peu de roux avec la cuisson des tortues, et laisser le liquide mijoter au coin du fourneau pendant une demi-heure pour jeter son écume; puis terminer le potage en y ajoutant une infusion de basilique, thym, laurier, marjolaine et sarriette; et finalement une pincée de poivre de Cayenne, un verre de madère et la viande des terrapines. Laisser bouillir encore un quart d'heure et servir.

Soupe au bœuf. — Beef soup.

Couper en gros dés d'un centimètre carré une livre de culotte de bœuf, qu'on fait revenir dans le beurre pendant trois minutes, puis que l'on mouille avec un litre de bouillon léger. Saler et garnir de légumes comme s'il s'agissait d'un pot-au-feu et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit cuite. Passer le bouillon à travers un tamis de crin et retirer la viande qu'on met à part dans une casserole. Préparer une brunoise de légumes qu'on fait cuire dans le bouillon bien dégraissé; et, lorsque les légumes sont cuits, on y ajoute les morceaux de bœuf mis en réserve.

CHAPITRE II

POISSONS

L'Angleterre est un des pays d'Europe les plus privilégiés pour l'approvisionnement du poisson. Entourée par la mer et sillonnée de nombreux cours d'eau, on y trouve en abondance le poisson d'eau douce et la marée. Londres, par sa situation géographique, offre un grand avantage aux pêcheurs qui viennent débarquer leur butin jusqu'au cœur de la ville. Le légen-

daire marché de Billingsgate est en effet construit sur le bord de la Tamise, et le poisson se trouve transporté sans transition du pont du bateau jusque sur les dalles de la halle, où il est immédiatement vendu à la criée et emporté vivant encore, pour être réparti chez tous les pourvoyeurs de la capitale ; car à Londres on voit des boutiques de marchands de poissons disséminées dans tous les quartiers, même les plus aristocratiques, et point n'est besoin, pour le consommateur ou la ménagère, d'aller jusqu'à la halle affronter le danger de s'entendre interpeller dans un langage souvent par trop naturaliste. Ces marchands

sont amplement approvisionnés de poisson de toute espèce, depuis le gigantesque esturgeon jusqu'au minuscule *white bait*, et chaque soir, au moment de la fermeture de la boutique, le poisson arrivé le matin qui ne s'est pas vendu dans la journée est distribué aux pauvres gens à des prix très minimes, car tout pourvoyeur qui se respecte ne vend pas à ses clients du poisson de la veille. Le saumon, ce roi des poissons, pullule dans les rivières de l'Écosse et d'Irlande. On l'expédie en grande quantité dans toutes les capitales de l'Europe, où il fait une sérieuse concurrence au saumon hollandais, quoiqu'il soit inférieur à celui-ci comme qualité. Autrefois, lorsque les communications étaient plus difficiles et les lois sur la pêche moins draconiennes qu'aujourd'hui, le saumon était en si grande abondance dans certains districts écossais, qu'il composait la principale nourriture du peuple. On raconte qu'à cette époque, les ouvriers et les apprentis avaient introduit une clause dans leurs engagements, stipulant que les patrons ne leur donneraient du saumon à leurs repas que trois jours par semaine. Les temps sont bien changés, car le saumon, qui valait alors 2 pence la livre, se vend aujourd'hui 2 shillings et plus. L'Anglais est très amateur de poisson. Il est d'usage de le servir dans les dîners immédiatement après le potage, et chaque espèce doit être accompagnée d'une sauce spéciale. Ainsi, la sauce obligatoire pour le turbot est la hollandaise ou la sauce homard. La raie se sert avec une sauce aux crevettes, tandis qu'avec le cabillaud la sauce aux huîtres est de rigueur. Avec la merluche et la morue salée, il faut une sauce aux œufs durs, et avec le maquereau bouilli l'usage veut qu'on envoie une sauce au fenouil. Quant au poisson frit, on l'accompagne généralement d'une sauce à l'essence d'anchois.

White bait.

« Petit poisson deviendra grand », a dit La Fontaine. Si le fabuliste avait connu le *white bait*, il aurait fait une exception en sa faveur, car ce petit poisson ne grandit pas. Certains

s'obstinent à le désigner sous le nom de blanchaille, mais c'est un tort, car il diffère essentiellement de ce qu'on est convenu d'appeler blanchaille.

Le *white bait* est un poisson spécial, qui se pêche principalement à l'embouchure de la Tamise. Sa consommation est si grande à Londres, durant la saison, que, pour suffire aux demandes des consommateurs, on est obligé de le mélanger avec du fretin de certains poissons, tels que le hareng et le merlan, que l'on trouve dans les mêmes parages ; mais le *white bait* se distingue facilement de ceux-ci : il est blanc et transparent, tandis que les autres ont la forme et la couleur du hareng.

Ainsi que le potage tortue, c'est le complément obligé de tout dîner diplomatique à Londres. Il est même notoire que chaque année, la veille de l'ouverture du Parlement, les ministres de la reine, fidèles en cela à une vieille tradition, se réunissent à Greenwich dans un banquet où figure invariablement cette incomparable friture.

Ce poisson est d'une si grande délicatesse que, s'il n'est employé de suite, il perd toutes ses qualités ; aussi les amateurs qui veulent en faire un régal font-ils le voyage à Greenwich, où il se pêche, et où tous les restaurants en font leur principal plat du jour. Là, plus que partout ailleurs, ce délicieux petit poisson peut être réellement apprécié, car il saute pour ainsi dire de la Tamise dans la poêle à frire.

La manière d'opérer pour faire frire les *white bait* exige beaucoup de soin. Il est d'abord de toute nécessité que le poisson soit excessivement frais ; aussi le conserve-t-on, jusqu'au moment de le faire cuire, dans une terrine contenant un gros morceau de glace. On égoutte le *white bait* sur un tamis, puis on en prend quelques poignées qu'on égrène dans de la farine étendue sur une serviette. On les roule vivement dans cette farine, et, s'ils sont très frais, ils se séparent facilement. Dans le cas contraire, ils se collent ensemble et il devient impossible de les séparer. Lorsqu'ils sont bien imprégnés, on les jette dans un panier à frire que l'on secoue vivement afin d'enlever le surplus de la farine ; puis on les plonge « immédiatement » à

grande friture pendant deux ou trois minutes. Cette friture doit être neuve autant que possible et ne doit être employée que très chaude; autrement le poisson serait mou au lieu d'être croustillant.

On se sert de saindoux ou de graisse de bœuf, mais cette dernière est préférable.

Lorsque les *white bait* sont cuits, on les égoutte, on les saupoudre de sel, et on les envoie aussitôt sur table, accompagnés de tranches de pain bis beurré et de quartiers de citron. Il est d'habitude de faire suivre le premier plat de *white bait* d'un second, fortement assaisonné de poivre de Cayenne et que l'on désigne sous le nom de *devilled white bait* (*white bait* à la diable).

Pour qu'une friture de *white bait* soit bien réussie, il est essentiel que le poisson reste blanc et soit croustillant. On le saupoudre de sel avant de l'envoyer sur table, et on le dresse en buisson sur un plat garni d'une serviette qui doit être chauffée. Garnir de persil frit.

Les *white bait* ne sont en saison que d'avril à septembre.

Saumon. — Salmon.

Le saumon est à la fois poisson marin et poisson de rivière. Il se plaît principalement dans les mers du Nord; mais, chose

étrange, on n'en trouve pas dans la Méditerranée. A l'époque de la fécondation, il remonte les rivières et les fleuves pour

venir y déposer ses œufs. Après quoi, il retourne à la mer. Durant son ascension, rien ne l'arrête, et on en voit franchir des cascades de deux ou trois mètres de hauteur; mais ils ne réussissent pas toujours dans ces exercices acrobatiques, et il leur arrive souvent de se tuer sur les rochers ou sur les poutres de fer employées pour la confection des barrages.

Dans les rivières d'Écosse et d'Irlande, où le saumon abonde, on rencontre fréquemment de ces chutes d'eau, et, pour assister à ce curieux spectacle, les touristes affluent à ces endroits, à proximité desquels sont installées des auberges qui sont des endroits de rendez-vous pour les amateurs de plaisirs champêtres.

L'espoir de voir un saumon exécuter son saut périlleux est un prétexte à excursions, à promenades, à pique-nique et à déjeuners sur l'herbe. Cet espoir est souvent déçu; mais on est amplement dédommagé par le plaisir qu'on éprouve à contempler le magnifique panorama qui se déroule sous les yeux, à travers ces contrées pittoresques ; et l'on se console en savourant en joyeuse compagnie le déjeuner apporté par les excursionnistes ou préparé par l'aubergiste du lieu.

Saumon bouilli. — Boiled salmon.

Le saumon bouilli à l'anglaise se fait simplement cuire à l'eau salée. On le met soit à l'eau froide, soit à l'eau bouillante. Dans l'un ou l'autre cas, il faut avoir soin de bien saler la cuisson. Mis à l'eau froide, il doit être placé sur un fourneau ardent, et, lorsque le liquide arrive au point d'ébullition, il faut le laisser mijoter doucement pendant une demi-heure. Mis à l'eau bouillante, il demande trois quarts d'heure de cuisson s'il est de grosseur ordinaire. Le saumon à l'anglaise se sert généralement accompagné d'une sauce homard, d'une sauce au persil, d'une sauce crevettes ou d'une sauce hollandaise.

Saint-Pierre. — John Dory.

Ce poisson, peut-être à cause de sa forme disgracieuse,

jouit de peu de faveur en France, mais il est très estimé des Anglais. Sa chair est en effet ferme et de bon goût, et certains gourmets la préfèrent à celle du turbot. On le sert bouilli ou cuit au four, accompagné d'une sauce homard, hollandaise ou crevette. Le nom de Dory, d'après les étymologistes, lui viendrait de ce que la couleur de sa peau a une teinte dorée.

Saumon ciselé. — Crimped salmon.

Le crimped salmon est ainsi dénommé à cause du traitement quelque peu barbare qu'on lui fait subir après sa capture. En effet, sitôt sorti de l'eau, on l'étend sur l'herbe, puis l'on procède au martyr de l'animal, en commençant par lui faire une large et profonde incision un peu au-dessous de l'ouïe. Les incisions sont répétées sur toute la longueur du saumon en les espaçant chacune de trois centimètres.

On retourne le poisson pour répéter l'opération de l'autre côté, puis on le suspend par la queue pour le laisser saigner quelques minutes, et finalement, on l'immerge pendant une heure dans l'eau très froide. Le saumon traité de cette façon est fort apprecié des connaisseurs. La chair en est plus onctueuse et plus ferme; cependant, cette qualité recherchée par les uns n'est pas du goût des autres, et, pour ma part, je me range dans cette dernière catégorie.

Le comble du raffinement, pour un véritable amateur de saumon, est de le faire cuire et de le manger au bord de l'eau aussitôt qu'il vient d'être pêché et après l'avoir coupé vivant.

Il faut croire qu'il est avec les sentiments humanitaires des accommodements tout comme avec le ciel; sans cela, comment expliquer ce fait, que la Société protectrice des animaux ne proteste pas contre l'usage barbare qui consiste à écorcher vive l'anguille avant de la mettre en matelote ; à plonger dans l'eau bouillante le homard, le crabe et la crevette; à vivisecter enfin le saumon, le turbot et le cabillaud?

Pourquoi cette société philanthropique, qui s'indigne contre les combats de coqs et les courses de taureaux, et qui sévit sans pitié contre les charretiers brutaux, se montre-t-elle si indulgente pour ceux qui, de gaieté de cœur, torturent impitoyablement ces inoffensifs animaux?

On me fera observer que les poissons ont très peu de cervelle, et qu'il est avéré que, moins un animal est doué sous ce rapport, moins il est sensible à la douleur.

C'est possible, mais il m'est difficile de croire que l'anguille

qui se tortille lorsqu'on la dépouille, que le saumon qui fait des soubresauts désespérés sous le couteau qui tranche dans sa chair vive, et le homard qui se débat dans la marmite bouillante, éprouvent des sensations agréables au moment psychologique.

Peut-être l'indifférence de la société susnommée est-elle motivée par la crainte de soulever une tempête dans le monde gastronomique et de causer une révolution parmi les nombreux adeptes de la bonne cuisine.

Pour cuire le *crimped salmon*, comme le font les Anglais, on le plonge à l'eau bouillante salée, et on le laisse bouillir pendant dix ou douze minutes. On l'égoutte deux ou trois minutes

avant de le dresser sur un plat garni d'une serviette, et on l'entoure de persil frais.

Il est bon d'observer que le saumon qui a subi le martyre de la vivisection demande bien moins de temps à cuire que le saumon ordinaire, car l'eau bouillante, en pénétrant dans les chairs par les incisions, abrège et facilite l'opération de la cuisson.

On sert, avec le *crimped salmon*, soit une sauce homard, hollandaise, genevoise ou italienne, qu'on accompagne généralement d'une saucière contenant de l'eau dans laquelle le saumon a été cuit; car les vrais amateurs préfèrent cette eau à toute autre sauce. — On passe, avec le saumon bouilli, une salade de concombre.

Filets de saumon à l'indienne. — Filets of salmon à l'indienne.

Enlever l'arête et la peau d'une darne de saumon, puis diviser la chair en filets égaux, coupés soit en biais, soit transversalement. Les aplatir légèrement, les parer et les placer dans un plat à sauter grassement beurré ; les assaisonner, les recouvrir d'un rond de papier et les faire pocher quelques minutes à four chaud. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter, les dresser en couronne et les masquer d'une sauce curry.

Garnir le centre des filets avec du riz cuit à l'indienne.

Croquettes de saumon. — Salmon croquettes.

Cette recette pourrait être classée parmi celles qui constituent l'art d'accommoder les restes. Ce mets se confectionne généralement avec du saumon cuit de la veille, et, quoique économique, il n'en est pas moins excellent. On enlève la peau et les arêtes du poisson, et l'on hache la chair en l'assaisonnant de sel, d'un peu de cayenne et de muscade râpée. On met le hachis dans une casserole pour le lier sur le feu avec des jaunes

d'œufs et un peu de sauce Béchamel réduite. On place ensuite le saumon sur un plat à la glace. Lorsqu'il est entièrement refroidi, on en confectionne des croquettes, auxquelles on donne une forme quelconque, que l'on passe à la mie de pain d'abord, et ensuite à l'œuf battu, pour les rouler une seconde fois dans la mie de pain. Faire frire, dresser sur une serviette et garnir de persil frit.

Si l'on donne à la croquette la forme d'une côtelette, on peut lui faire un manche avec un morceau de patte de langouste qu'on orne d'une petite papillote.

Ombre chevalier. — Char.

Ce poisson, qui est, à mon avis, le meilleur des poissons d'eau douce, se trouve en abondance dans les lacs d'Écosse, mais il est d'une nature si délicate que le voyage lui fait perdre beaucoup de sa qualité; aussi n'en voit-on que rarement sur le marché de Londres. Il n'est en saison que depuis juillet jusqu'en octobre.

On en fait grand cas sous forme de conserve qui se prépare de la manière suivante: faire cuire les *chars* dans une mirepoix et les laisser refroidir dans leur cuisson. Oter alors la peau et les arêtes, et, après les avoir bien égouttés, les ranger dans des pots peu profonds. Les recouvrir de beurre clarifié et les mettre au four pendant un quart d'heure. Lorsque les pots sont entièrement refroidis, on ajoute, s'il y a lieu, un peu de beurre clarifié afin que le poisson soit entièrement couvert. Le *potted char*, tenu dans un endroit frais, peut se conserver deux ou trois semaines. On le sert généralement pour le déjeuner du matin.

Le char s'accommode de la même manière que la truite. Il est excellent apprêté en « water souchet ».

Escalopes de saumon aux concombres.

Détailler, dans une darne de saumon, des escalopes uniformes d'un centimètre d'épaisseur, et les ranger dans un sautoir beurré. Les assaisonner et les couvrir d'un papier huilé. Les faire pocher légèrement au four, et, lorsqu'elles sont cuites, les égoutter, puis les dresser en couronne. Les masquer d'une allemande faite avec un fumet de poisson dans laquelle on ajoute, au dernier moment, une pluche de cerfeuil blanchi. Garnir le centre du plat d'un ragoût de concombres tournés en olives et cuits au beurre.

Côtelettes de saumon à la Washington.

Préparer les escalopes comme dans la recette qui précède, mais en leur donnant une forme de côtelette. Les faire pocher au four, puis les égoutter sur une serviette pour en absorber l'humidité. Lorsque les filets sont froids, les enduire d'une sauce Villeroy au cury, et les mettre à la glace ou dans un endroit frais.

Les rouler d'abord dans la mie de pain, puis les paner une seconde fois à l'œuf. Les faire frire à grande friture, puis les égoutter. Former le manche de la côtelette avec un morceau de corne de langouste; dresser les escalopes en couronne sur une serviette et garnir de persil frit.

Cadgery.

Le cadgery se fait avec du turbot cuit de la veille et ne se sert généralement que pour le déjeuner du matin. Après avoir détaché la chair des arêtes, on la brise en morceaux que l'on fait chauffer dans une sauce Béchamel avec des œufs durs coupés en dés et du riz bien cuit. On dresse sur un plat creux le mélange qui doit être tenu un peu épais et qu'on masque de sauce blanche. Assaisonner de muscade râpée et d'une pincée de poivre de Cayenne.

Ce mets, tout bizarre qu'il paraisse être, forme un plat excellent dont les Anglais et les Américains sont fort friands. On y ajoute parfois un peu de poudre de curry.

Turbot étuvé à l'anglaise. — Steamed turbot.

Le turbot au naturel se prépare de trois manières : on le met à l'eau froide, à l'eau bouillante, ou on le fait cuire à la vapeur.

On a adopté ce dernier plan dans les grands hôtels et les restaurants importants, à Londres. Le poisson est placé sur des feuilles de fer étamés percée de trous, qui sont posées ensuite sur des claies dans des étuves agencées pour faire cuire plusieurs turbots à la fois. On frotte le poisson de sel et on le laisse ainsi cuire plus ou moins longtemps, selon sa grosseur. Avec le turbot à l'anglaise, on ne sert que trois sauces : la sauce homard, la sauce hollandaise ou la sauce crevette.

Turbot bouilli. — Boiled turbot.

Les Anglais ne font jamais cuire le turbot au court bouillon. Ils prétendent, non sans raison, que tout autre auxiliaire que le sel lui est plus préjudiciable qu'utile, et que les aromates et les légumes empêchent d'apprécier la véritable saveur d'un poisson bien frais.

Le turbot, après avoir été frotté de jus de citron, est mis dans une turbotière avec assez d'eau froide pour le couvrir. Ajouter deux poignées de sel et placer la turbotière sur un feu ardent jusqu'à ce que le liquide arrive au point d'ébullition. L'éloigner du feu et laisser le poisson pocher pendant une demi-heure. Lorsqu'il est cuit et égoutté, on le fait glisser sur un plat garni d'une serviette. On l'entoure de bouquets de persil et l'on envoie à part une sauce homard ou hollandaise.

Filets de turbot à l'indienne. — Filets of turbot à l'indienne.

Les turbots de moyenne grandeur sont les meilleurs pour être servis en filets.

Après avoir détaché la viande des arêtes, on enlève la peau, puis on detaille le poisson en escalopes qu'on pare de même grandeur et qu'on place sur un plafond beurré. On l'assaisonne de sel, de poivre et d'un jus de citron, puis on le recouvre d'un papier humecté de beurre fondu. On met au four pocher pendant dix ou quinze minutes, et on l'égoutte sur une serviette. On dresse les filets en couronne dans un plat et on les masque d'une sauce indienne au curry. On garnit le centre du plat de riz cuit à la turque.

Filets de turbot à la Windsor. — Filets of turbot à la Windsor.

Préparer les filets de turbot comme dans la recette précédente, et les placer sur un plafond bien beurré. Les assaisonner de sel, poivre et jus de citron et les arroser de beurre frais légèrement fondu. On saupoudre alors les filets avec de la mie de pain fraîche qu'on a fait brunir au four ou dans la poêle. Mettre les filets au four pendant dix ou douze minutes, et les retirer pour les égoutter et les dresser. On doit les dresser à plat et non en couronne, car la mie de pain se détacherait si les filets étaient mis en contact, et cela nuirait à l'apparence du filet. On sert une sauce italienne à part. Cette manière de servir les filets de turbot est une des meilleures que je connaisse. La mie de pain imbibée de beurre frais s'imprègne en même temps de jus de poisson et acquiert un goût délicieux. Il ne faut arroser les filets qu'avec précaution pendant la cuisson pour ne pas faire glisser la mie de pain qui n'adhère au filet que superficiellement.

Croquettes de turbot au curry.

Couper en petits dés d'égale grosseur les restes d'un turbot. Préparer, d'autre part, une sauce Béchamel bien réduite et assai-

sonnée de bon goût, qu'on lie avec deux ou trois jaunes d'œufs, et à laquelle on ajoute une cuillerée de poudre de curry. Amalgamer à cette sauce le salpicon de turbot et laisser refroidir sur un plat. Former des croquettes qu'on roule une première fois dans de la mie de pain. On donne aux croquettes la forme que l'on désire, puis on les trempe dans l'œuf battu pour les rouler une seconde fois dans la mie de pain. Faire frire et dresser sur une serviette avec une garniture de persil frit.

On peut donner aux croquettes la forme d'une poire en imitant la queue avec des tiges de persil.

Saumon fumé. — Kippered salmon.

C'est à l'Écosse qu'on est redevable de cet excellent mets de déjeuner si apprécié des Anglais, mais peu connu en France. Le saumon aussitôt pêché est fendu dans toute sa longueur du côté du ventre, puis vidé, lavé, séché et mis au sel pendant douze heures Il est ensuite fumé dans des établissements consacrés à cet usage.

Le saumon, préparé de la sorte, se sert pour le déjeuner du matin et quelquefois pour le dîner. Dans ce dernier cas, il se mange à la fin du repas en même temps que le fromage.

Pour l'employer, on le coupe transversalement en tranches très minces; on trempe ces tranches dans l'huile ou dans le beurre fondu et on les met pendant deux ou trois minutes au four ou sur le gril.

Lorsque le saumon est dressé sur son plat, on l'arrose avec un peu de beurre frais fondu. On envoie à part des petites tranches de pain grillé (*dried toasts*).

Cabillaud. — Cod fish.

Le cabillaud, qu'on désigne aussi sous le nom de morue fraîche, est, de tous les poissons qui servent à notre alimentation, le plus vorace et le plus insatiable.

Ceux que l'on pêche sur les côtes d'Angleterre sont remarquables par leur grosseur, ainsi que par l'excellence de leur chair. On fait subir à la plupart de ceux apportés sur le marché le cruel traitement de la vivisection, afin de leur donner un regain de qualité.

Ainsi traité, le cabillaud, semblable en cela au saumon, devient plus ferme et plus onctueux, et on le désigne alors sous la dénomination de *crimped cod.*

Sa voracité est telle qu'on a calculé qu'un seul cabillaud détruisait plusieurs millions de harengs dans le courant d'une année, et qu'il digère même sans inconvenient les crabes et les homards.

On prétend même que les sucs gastriques sécrétés par ses organes digestifs sont si puissants qu'un homard, après un court séjour dans son estomac, devient rouge comme s'il avait été cuit.

Les bateaux des pêcheurs de cabillaud sont agencés de manière que le poisson puisse être conservé vivant.

Ils sont apportés ainsi jusqu'à Gravesend, à l'embouchure de la Tamise et à deux heures de Londres. Là, ils sont déposés dans d'immenses réservoirs alimentés par l'eau de mer, et c'est de ces réservoirs qu'on vient les chercher pour en approvisionner le marché de Billingsgate.

Ici une remarque dont les pourvoyeurs de marée devraient bien faire leur profit :

Les pêcheurs anglais ont l'habitude d'égorger, de vider et de nettoyer leur poisson aussitôt qu'il est pris, puis ils le rincent à l'eau de mer, et c'est ainsi qu'il est apporté et vendu sur le marché.

Un turbot, par exemple, traité de la sorte, est présenté à l'acheteur sous un aspect plus blanc, plus propre et plus appétissant que ceux que nous voyons exposés sur les dalles de nos halles, suintant un limon grisâtre et nauséabond.

Tête de cabillaud farcie. — Stuffed cod's head.

On remplit le vide de la tête avec de la farce à l'anglaise (*real stuffing*), puis on place la tête du poisson, ainsi farcie, sur un plafond creux bien beurré.

On ajoute du vin blanc et un peu de bouillon, on l'assaisonne et on le met au four en l'arrosant de temps à autre avec la cuisson. Dix minutes avant de sortir le poisson du four, on le saupoudre de mie de pain frite ou de chapelure fine.

On sert avec le *cod's head* une sauce aux œufs ou aux huîtres.

On peut avantageusement remplacer la farce à l'anglaise par une bonne farce de poisson assaisonnée aux fines herbes.

Sprats.

Ce poisson a beaucoup d'analogie avec la sardine, mais il n'en a pas la délicatesse.

Une compagnie a tenté, il y a quelques années, d'en faire des conserves, mais le résultat obtenu ne fut pas satisfaisant, et l'entreprise fut abandonnée.

On pêche les sprats à l'épervier à l'embouchure des fleuves en Angleterre et en Écosse.

Les sprats se font frire dans l'huile ou dans la graisse à l'instar des éperlans, et se servent généralement pour le déjeuner du matin.

Les Anglais et les Américains en sont très friands, surtout lorsqu'ils sont salés et fumés.

Dans ce dernier cas, on les fait cuire sur le gril, après les avoir préalablement trempés dans l'huile. Ils se servent aussi à la fin du dîner, en même temps que le fromage, accompagnés de quartiers de citron et de tranches de pain bis beurré.

Dans tous les banquets de Guildhall présidés par le lord

maire, il est d'usage de servir un plat de sprats. Cela fait partie du programme, et c'est tout autant de rigueur que la soupe tortue, les *white bait* et le toast à la santé du roi.

Soufflé de morue salée. — Salt fish soufflé.

Ce soufflé se fait avec les restes de morue de la veille.

Prendre une livre de morue cuite et la débarrasser des arêtes, puis la hacher très fin.

D'autre part, faire cuire à l'eau six grosses pommes de terre, puis les égoutter et les réduire en purée. Ajouter à cette purée un décilitre de crème ou de lait, 60 grammes de beurre, un peu de muscade râpée, une pincée de poivre de Cayenne, quatre jaunes d'œufs, et finalement la chair du poisson. Après avoir mélangé tous ces ingrédients, on fouette les quatre blancs d'œufs bien ferme, et on les mélange légèrement avec la morue. On dépose cette composition dans un plat creux de porcelaine à feu, et l'on met à four chaud pendant à peu près vingt minutes. Si, au bout de ce temps, la surface du soufflé n'a pas pris de couleur, on emploie la salamandre pour aider à la coloration. On envoie le soufflé sur un plat garni d'une serviette.

Pudding de filets de soles. — Fillets of sole's pudding.

Dépouiller deux belles soles et enlever les filets qu'on détaille en escalopes, puis qu'on dresse en couronne dans un plat à pudding creux. Faire blanchir trois douzaines de grosses huîtres, les ébarber et les parsemer sur les filets de soles. Préparer ensuite, avec la liqueur dans laquelle elles ont été blanchies et de la crème, une sauce légère liée à la farine ou à l'arrow-root, bien assaisonnée et relevée d'une pointe de cayenne et d'un peu de muscade râpée. Couvrir avec cette sauce les escalopes de poisson et les huîtres. Étendre sur la surface une couche de purée

de pommes de terre et mettre le plat au four pendant vingt minutes. Si, au bout de ce temps, le dessus du pudding n'est pas rissolé, on le colore à la salamandre.

Merluche. — Haddock à l'anglaise.

Le haddock est le poisson que nous appelons merluche ou aigrefin. Il est très commun en Angleterre. Les plus gros et les plus estimés se pêchent dans la baie de Dublin. La ménagère anglaise ne connaît que deux manières de préparer ce poisson. On le fait cuire au four, ou bouillir simplement à l'eau salée. Dans l'un et l'autre cas, on le remplit avec une farce appelée *veal stuffing* (farce de veau). Cette farce est ainsi nommée, non pas, comme on pourrait le croire, parce qu'il entre du veau dans sa composition, mais parce qu'il est d'un usage rigoureux que toute pièce de veau, rôtie, braisée ou bouillie, soit farcie lorsqu'elle est servie sur une table anglaise.

Veal stuffing : Hacher très fin une livre de graisse de rognon de bœuf, puis y ajouter la même quantité de mie de pain. Assaisonner de sel, poivre, muscade, cayenne et persil haché. Amalgamer le tout avec deux œufs entiers.

Merluche fumée. — Finnan haddock.

La ville de Finnan est un petit port de mer situé à six milles d'Aberdeen.

C'est probablement de cet endroit, où les merluches abondent, que le procédé de les fumer est originaire. Aujourd'hui, il est pratiqué sur une grande échelle, non seulement à Finnan, mais dans toute l'Écosse.

Walter Scott, dans un de ses romans, donne la description de ce poisson, qu'il qualifie d'incomparable. L'opinion de l'éminent romancier est confirmée par tous ceux qui ont goûté du *finnan haddock*, et je suis surpris que cette excellente manière d'apprêter la merluche soit si peu connue en France. La ville

d'Aberdeen en fait un commerce considérable, et sa consommation dans le Royaume-Uni est énorme.

Le haddock, aussitôt pêché, est ouvert par le ventre dans toute sa longueur, frotté de sel et suspendu par la queue pour être fumé pendant vingt-quatre heures. Ce court espace de temps suffit à lui donner une saveur particulière et un goût d'une extrême délicatesse. Il est vrai que le poisson ainsi préparé ne se conserve que peu de jours, et c'est probablement pour cette raison qu'on ne l'exporte en France qu'en petites quantités.

Pour le servir, on le fait simplement griller quelques minutes après l'avoir badigeonné d'huile et lui avoir coupé les nageoires, et, lorsqu'il est prêt et dressé sur le plat, on l'arrose de beurre frais fondu. On peut également le mettre à l'eau bouillante pendant cinq minutes, au lieu de le faire griller. Le *finnan haddock* se sert généralement pour le déjeuner du matin ou avec le thé de cinq heures.

On le sert aussi quelquefois avec le fromage à la fin du dîner. Dans ce cas, on le coupe en petits dés qu'on fait chauffer dans un peu de sauce curry ou à la diable, et l'on en garnit de petites croustades.

Morue salée. — Salt fish.

En l'année 1533, le navigateur Jacques Cartier fut envoyé par François Ier explorer les bancs de Terre-Neuve. Il y fut suivi par quelques bateaux de pêcheurs, et ceux-ci peuvent être considérés comme les préconisateurs de la pêche à la morue.

Au commencement de ce siècle, 300 ou 400 vaisseaux seulement quittaient annuellement les ports d'Europe pour s'aventurer dans ces parages lointains; mais aujourd'hui, cette pêche a pris une telle extension que, chaque année, plus de 10,000 bateaux de toutes nationalités vont à la recherche de ce poisson, qui abonde dans les mers du Nord, et en rapportent dans leurs ports plus de 30 millions de tonnes.

Ce n'est que grâce à la prodigieuse fécondité du cabillaud que l'espèce doit de n'être pas depuis longtemps annihilée. En

effet, il a été démontré qu'un de ces poissons, pesant une vingtaine de livres, produit par an 2 ou 3 millions d'œufs. Sa gloutonnerie insatiable le porte à engloutir, dans son énorme bouche, tout ce qui se présente devant elle : coquillages, herbes marines, épaves et autres objets rétractaires à la digestion. Or, dans ce cas, lorsque ses fonctions digestives se trouvent entravées par de trop copieux excès, la nature l'a doué de la faculté de vomir son estomac, de le retourner, de le rincer dans l'eau de la mer et de le remettre en place.

En Angleterre, la morue n'est obligatoire que deux jours de

l'année : le Vendredi Saint et le mercredi des Cendres, non pas parce que cela est prescrit par les canons de l'Église, mais par respect pour une vieille tradition. A ces époques, les marchands de poisson font ample provision de morue, qu'ils font dessaler avant de la mettre en vente.

Le meilleur moyen de faire cuire ce poisson est de le mettre à l'eau froide dans une poissonnière, et de le faire partir à grand feu. Lorsque le liquide a atteint le degré d'ébullition, laisser pocher pendant un quart d'heure sans bouillir.

On sert invariablement avec la morue une sauce aux œufs durs et l'on garnit le poisson d'un entourage de panais cuits à l'eau. (Voir chapitre des sauces.)

Raie. — Crimped skate.

Les marchands de poisson de Londres mettent une certaine coquetterie dans l'arrangement de leurs étalages, qu'ils agrémentent de larges blocs de glace transparente, de forme pyramidale. Les poissons de toute espèce et de toute provenance sont exposés sur des tables, de marbre blanc disposées en gradins. Ici, des saumons énormes, artistiquement groupés, entremêlés de merlans et de soles; là, des turbots alignés avec symétrie et resplendissants de blancheur; puis des truites encore vivantes, mouchetées de points rouges, d'un si appétissant aspect; des cabillauds entrelacés, se balançant dans l'espace; des anguilles, des carpes, des limandes frétillant encore, et, pour encadrer ce séduisant tableau, des guirlandes de crabes, de homards, de coquillages et de *fleurs*.

La raie, qui par sa forme et sa laideur nuirait à l'harmonie de l'exposition, en est généralement bannie. On la voit cependant quelquefois sur le marbre du pourvoyeur, mais alors on lui a fait subir une véritable transformation. On l'a coupée, vivante encore, en bandes étroites, puis on l'a plongée dans l'eau très froide. La raie, lorsqu'on la retire de l'eau, a revêtu une forme nouvelle : ses chairs se sont resserrées, les bandes se sont roulées en spirales, et c'est sous cet aspect qu'elle est présentée aux yeux de l'acheteur.

La raie au beurre noir, si populaire en France, n'est pas appréciée des Anglais qui la mangent simplement bouillie à l'eau salée, en l'accompagnant d'une sauce aux crevettes ou aux anchois.

La raie se met à l'eau froide salée et acidulée, avec un ou deux oignons en tranches et quelques branches de persil. L'éloigner du feu au point d'ébullition et le laisser pocher un quart d'heure sans bouillir.

Raie frite. — Fried skate.

Après avoir retiré la raie de l'eau froide où on l'a laissée séjourner pendant deux heures, on tourne chaque bande en spirale et on l'égoutte sur une serviette.

Rouler ensuite chaque morceau dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la mie de pain. Faire frire et dresser sur un plat avec garniture de persil frit. Envoyer une sauce aux anchois ou aux crevettes.

Harengs fumés de Yarmouth. — Yarmouth bloaters.

La ville de Yarmouth, port de mer du comté de Norfolk, jouit d'une grande renommée pour la préparation des harengs fumés connus sous le nom de Yarmouth bloaters. On compte dans cette ville 120 établissements où se prépare cet excellent poisson. Aussitôt pêchés, les harengs sont nettoyés et frottés de sel dans le bateau même qui les transporte. On les laisse dans la saumure deux jours seulement, puis on les embroche par les ouïes dans de longues perches, et on les suspend dans d'immenses fumoirs, où ils demeurent pendant vingt-quatre heures. Ils sont alors débrochés et envoyés immédiatement sur les marchés. Les bloaters sont d'une parfaite délicatesse et bien supérieurs aux harengs salés ordinaires. Seulement, ils ont le désavantage de ne se conserver que quelques jours. On les sert grillés, accompagnés de pain beurré, pour le déjeuner du matin ou pour le thé de cinq heures

Terrine de bloaters. — Potted bloaters.

Choisir six bloaters et les échauder pour en enlever la peau. Détacher les filets et les mettre dans une casserole avec une demi-livre de beurre clarifié, un peu de cayenne et de muscade râpée. Laisser mijoter pendant dix minutes sur le feu, puis piler le beurre et le poisson et passer la purée au tamis de crin. Tra-

vailler la préparation pendant quelques minutes pour en faire une sorte de pommade lisse avec laquelle on emplit de petites terrines. Aplanir la surface avec une cuiller, en réservant un espace d'un centimètre du bord, que l'on remplit avec du beurre clarifié. Couvrir les terrines et les garder au frais. Cette purée, que l'on sert pour déjeuner, peut se conserver une ou deux semaines. — Si l'on désire la conserver plus longtemps, il faut la passer à la vapeur pendant environ une heure.

Kippered herrings.

On appelle ainsi les harengs qui ont été ouverts avant d'être fumés. Ils ne ressemblent en rien aux harengs fumés ordinaires, ni par la couleur ni par le goût. Par leur apparence, on pourrait croire qu'ils doivent être très secs après la cuisson, mais il n'en est rien et ils sont au contraire remarquables par leur délicatesse. Il y a deux manières de les préparer :

On peut les faire griller pendant quatre ou cinq minutes seulement, après les avoir enduits de beurre fondu, ou bien on les met à l'eau chaude et on leur donne deux ou trois bouillons. On les arrose de beurre avant de les servir.

Harengs à l'irlandaise.

Après avoir nettoyé, lavé et essuyé des harengs frais, les fendre par le dos et enlever les arêtes. Assaisonner les filets et les tremper dans le beurre fondu. Les accoupler de nouveau de façon que le côté de la peau se trouve extérieurement.

Placer les harengs sur un plafond beurré et les mettre à four chaud. Lorsqu'ils sont cuits, les dresser sur un plat et les masquer d'un beurre maître d'hôtel.

Pâté d'anguille. — Eel pie.

Tous ceux qui ont visité la capitale des Iles-Britanniques savent qu'il existe aux environs de Londres, sur les rives de la Tamise, des sites admirables et de charmants villages, rendez-vous habituels des canotiers et des amateurs de la pêche à la ligne. On ne peut se faire une idée de l'étonnant spectacle que présente le fleuve les dimanches et jours de fête pendant la belle saison. Des milliers de canots et de bateaux de plaisance, montés par des rameurs des deux sexes, sillonnent la rivière en tous sens; canotiers et canotières font assaut d'adresse, de vigueur et de vitesse dans ces courses à l'aviron, où les Anglais excellent, et il n'est pas rare de voir des embarcations dirigées par de gracieuses et aristocratiques jeunes ladies prendre part à ces tournois nautiques.

Échelonnés sur les deux rives du fleuve, les pêcheurs à la ligne, dont la légendaire patience est doublée du flegme britannique, se livrent à leur délassement favori, et ils ont beau jeu, car le poisson abonde dans la Tamise; aussi les restaurants champêtres de ces parages en sont-ils toujours amplement fournis. Dans ces établissements, il est un plat du jour qui ne varie pas, c'est le pâté d'anguille. Plat national autant qu'indigeste et dont la dénomination sert d'enseigne à la plupart de ces restaurants désignés sous le nom de *Eel pie house* (maison de pâtés d'anguille). On va manger de ce fameux pâté à Kew et à Richemond, comme, chez nous, on va se régaler d'une friture de goujons à Suresnes ou d'une matelote à Chatou.

L'anguille a cela de particulier qu'on la trouve dans toutes les parties du monde : aussi bien dans la zone torride que dans les régions polaires; mais, chose inexplicable, on n'en a jamais vu dans le Danube ni dans le lac de Genève. Ce mystérieux

poisson a toujours dérouté les recherches des naturalistes et des savants qui n'ont pas encore pu découvrir où, quand et comment il se reproduit; car il est avéré que jamais on n'a rencontré d'anguilles chargées de laite ou d'œufs en maturité. Il est probable que la reproduction s'opère au fond de la mer, car chaque année, à certaines époques, on voit des légions innombrables de fretin d'anguille s'engager à l'embouchure des rivières et en remonter le courant.

Le pâté d'anguille, tel qu'on le mange dans les restaurants riverains, est le plus souvent apprêté par des cordons bleus de deuxième ou troisième catégorie et n'a rien de bien appétissant, pas plus au goût qu'à l'œil. Il est tellement assaisonné d'aromates et de condiments de toutes sortes, parmi lesquels le poivre rouge domine, que, longtemps après l'avoir dégusté, le palais en conserve encore un cuisant souvenir. J'en ai fait manger un jour à un Parisien de mes amis qui ne me l'a jamais pardonné.

Cependant, préparé avec goût et discernement, le pâté d'anguille est une excellente chose :

Dépouillez deux anguilles et retirez-en les arêtes. Coupez le poisson en tronçons de 4 centimètres, que vous faites blanchir à l'eau salée. Égouttez alors les morceaux d'anguille sur un tamis pour les laisser refroidir, et assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée et fines herbes.

Prendre un plat à pâté anglais et placer dans le fond un lit d'anguille, que l'on recouvre de tranches d'œufs durs assaisonnés de sel, poivre et fines herbes. On étend ensuite une seconde couche de poisson sur laquelle on place encore des tranches d'œufs, et l'on continue de la sorte jusqu'à ce que le plat soit plein. On ajoute un verre de consommé et autant de vin blanc. Le pâté est ensuite recouvert d'une épaisse abaisse de feuilletage, doré et mis au four. Après une heure de cuisson, on retire le pâté dans lequel on infiltre une bonne essence de poisson délayée avec une cuillerée de demi-glace. Ce pâté se mange chaud ou froid.

Il est d'habitude de dépouiller l'anguille alors qu'elle est encore vivante. Ce surcroît de souffrance peut être épargné à

l'animal en lui traversant la tête avec une fourchette en fer ou la pointe d'un couteau. L'anguille meurt presque immédiatement.

Anguille frite. — Fried eel.

Dépouiller une anguille, la bien vider, puis la laver et l'essuyer. La mettre ensuite dans un plat après lui avoir coupé la tête et les barbes et l'avoir légèrement frottée de sel. Une heure après, la laver de nouveau et l'ouvrir dans toute sa longueur et lui enlever l'arête. La détailler ensuite en tronçons de 6 centimètres qu'on assaisonne de sel, poivre et persil haché. Tremper chaque morceau d'anguille dans de la farine, puis dans l'œuf battu et dans la mie de pain.

Plonger alors l'anguille en pleine friture et, lorsqu'elle est d'une couleur dorée, l'égoutter et la dresser sur une serviette. Garnir de persil frit et envoyer à part une sauce poivrade, tomate ou italienne.

Ballotine d'anguille. — Collared eel.

Le mets ainsi dénommé est tout simplement de l'anguille cuite dans un court bouillon ordinaire avec addition d'un bouquet de sauge.

L'anguille est d'abord dépouillée, puis l'arête en est enlevée et l'anguille farcie d'une farce de poisson. On l'enroule ensuite dans une serviette comme on fait pour une galantine. Au bout d'une demi-heure de cuisson, on la retire de la serviette qui l'enveloppe et on l'envoie sur table coupée en tronçons. La sauce se fait avec la mirepoix bien dégraissée, dans laquelle l'anguille a été cuite, additionnée de quelques gouttes « d'anchovies sauce ».

L'anguille préparée de cette façon se sert aussi froide, accompagnée d'une sauce tartare.

Ragoût d'anguille. — Stewed eel.

A Londres, dans les quartiers populaires, et généralement à proximité des public-houses, on voit des établissements ambulants consistant en une charrette à bras sur laquelle sont installés une étuve et un réchaud. Dans l'étuve sont des pommes de terre cuites à l'eau, et sur le réchaud repose une marmite en fonte contenant un ragoût d'anguille qu'un marchand débite au prix modique d'un penny par portion; un supplément d'un sou donne droit à deux ou trois pommes de terre.

Ces restaurants *al fresco* sont achalandés par une quantité de pauvres diables qui font leur dîner de ce rata indescriptible, d'où s'exhale une forte odeur de poisson, d'épices et d'oignon, qui leur est servi dans des bols ébréchés d'une propreté douteuse, et qu'ils mangent debout.

D'après une statistique récente, on a calculé que la consommation d'anguilles, à Londres seulement, était annuellement de 1,650 tonnes.

Anguille à la brochette. — Spitchcock eel.

Ce mot singulier composé de huit consonnes et seulement de deux voyelles dérive, selon les étymologistes, du mot anglais *spit* (broche) et *cock* (coq) et correspond au terme français à la brochette. Le mot s'applique aussi bien à l'anguille qu'au pigeon, au poulet et aux rognons lorsqu'ils sont préparés pour cuire à la crapaudine ou à la brochette.

Après avoir dépouillé l'anguille par le procédé ordinaire, on la désosse et on la coupe en tronçons d'égale longueur. On assaisonne ces tronçons de sel, poivre et fines herbes et on les laisse mariner dans l'huile pendant une heure. Les égoutter alors et les rouler dans la farine, puis les paner à l'œuf battu auquel on aura mélangé du beurre fondu.

On les transperce ensuite à l'instar des rognons de mouton avec de petites brochettes, afin qu'ils conservent leur forme à

la cuisson. Embrocher entre chaque tronçon d'anguille une tranche de lard un peu gras.

Faire griller sur un feu doux et servir avec une sauce tartare fortement assaisonnée.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Calipash et Calipee.

Ces deux mots sont d'origine indienne et signifient carapace. Le calipash est le nom que l'on donne à la coquille supérieure de la tortue, tandis que le calipee est la viande qui adhère au plastron de l'animal.

C'est cette chair qui, avec les nageoires, compose la soupe de tortue que l'on considère comme le plus luxueux des potages.

La tortue ayant été tuée par le procédé décrit à l'article du potage, on étend l'animal sur le dos et l'on sépare la carapace du plastron en faisant glisser la lame du couteau entre les deux coquilles ; on les divise au moyen d'une scie en plusieurs morceaux qu'on fait blanchir afin d'en enlever les écailles. On les

met ensuite à cuire dans une braisière avec du blond de veau et une demi-bouteille de vin blanc. On y ajoute quelques carottes, poireaux et oignons, un peu de céleri et un bouquet composé de persil, thym, laurier, basilic et marjolaine.

On reconnaît que la tortue est cuite lorsque la viande se détache facilement des os. On la met égoutter, puis refroidir sur de larges plats. On la détaille ensuite en morceaux égaux et on la sert comme entrée à l'instar de la tête de veau, arrosée d'une sauce italienne, madère ou financière, faite avec la cuisson de la tortue.

Nageoires de tortues. — Turtle fins.

Les nageoires de tortue se servent comme entrée et constituent un mets très recherché. On les échaude d'abord pour en enlever les écailles, puis on les fait braiser avec une bouteille de chablis et assez de bouillon pour qu'elles baignent entièrement. On assaisonne de sel et l'on ajoute quelques carottes et oignons, ainsi qu'un bouquet garni composé de thym, laurier, persil, basilic et marjolaine. On laisse mijoter pendant trois heures. On égoutte alors les nageoires, dont on détache les os, et que l'on dresse sur un plat. On dégraisse la cuisson, que l'on passe à travers une fine passoire et qu'on lie avec une cuillerée de fécule ou d'arrow-root, pour en former une sauce à laquelle on ajoute un verre de madère, et dont on se sert pour saucer les nageoires en les envoyant sur la table.

Terrapines à l'américaine.

La terrapine est une petite tortue que l'on trouve en Amérique, principalement sur les côtes de la Caroline. — Il y en a de plusieurs sortes, mais l'espèce connue sous le nom de *diamond back* (dos de diamant) est la plus estimée. — Les plus grosses mesurent douze ou quatorze centimètres de longueur.

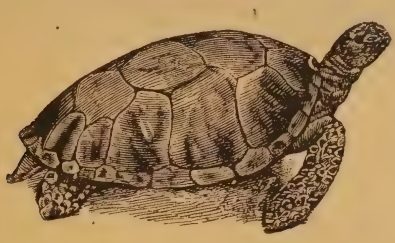
Pour les préparer, on les plonge vivantes dans de l'eau bouil-

lante, jusqu'à ce que la peau des pattes et de la tête s'enlève facilement au frottement, et que les écailles de la carapace se détachent. On les remet à cuire dans l'eau salée pendant une heure à peu près.

On égoutte alors les tortues, puis on sépare les deux carapaces. On jette le gésier, les intestins et surtout le fiel, qui se trouve adhérer au foie et qu'il faut avoir soin de ne pas crever, car la moindre goutte de fiel communiquerait au ragoût une amertume que rien ne saurait enlever.

On conserve le foie et les œufs pour les ajouter plus tard au ragoût.

Après avoir coupé la viande des terrapines en morceaux, on la met dans une casserole avec du madère, du beurre, un bouquet



garni, du sel et du cayenne, et on laisse mijoter pendant trois quarts d'heure.

On fait alors une liaison de six jaunes d'œufs délayés avec de la crème double et la cuisson des terrapines, qu'on a laissée réduire à demi-glace.

On remue cette liaison sur le feu sans laisser bouillir et, lorsqu'elle a atteint la consistance désirée, on y ajoute la viande des tortues, ainsi que les œufs et le foie, et l'on sert le ragoût dans des coquilles d'argent ou même dans des caisses en papier huilé. La terrapine constitue un plat très délicat et très recherché par les Américains, qui lui assignent le titre de plat national.

C'est surtout dans la capitale du Maryland que ce mets est en faveur, et les soupers de terrapines de Baltimore ont une réputation bien connue des gastronomes du nouveau monde.

Pâté de terrapines à la Baltimore.

Échauder et écailler les terrapines ; les cuire une demi-heure à l'eau salée avec une garniture de légumes et un bouquet composé de persil, thym, laurier, basilic et marjolaine. Après avoir égoutté les terrapines, les ouvrir et en retirer le contenu, que l'on jette, excepté les œufs qu'on écale. Couper la tortue en morceaux et la faire revenir un peu dans le beurre. L'assaisonner et la saupoudrer légèrement de farine, puis la mouiller avec un peu de bouillon, un verre de madère et autant de crème bouillie. Assaisonner de sel, persil haché, muscade et cayenne. Remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition et laisser bouillir cinq minutes. Placer la viande des terrapines dans un plat à pâté anglais, et y ajouter les œufs mis en réserve et le jus de la cuisson. Laisser refroidir et finir le pâté comme le pâté de beefsteaks, c'est-à-dire en le couvrant avec du feuilletage à trois quarts. Cuire au four environ trois quarts d'heure.

Huîtres anglaises. — English oysters.

Disons-le tout d'abord, les Anglais, quoique grands amateurs d'huîtres, ne savent pas les manger !...

Cette affirmation m'a suscité une foule de protestations de la part de mes amis d'outre-Manche ; mais, quoi qu'ils puissent dire, je n'en soutiens pas moins ce que j'avance, et les véritables amateurs de ce divin bivalve se rangeront de mon avis lorsqu'ils sauront que les Anglais mangent les huîtres dans la coquille plate, d'où ils les enlèvent avec la fourchette.

L'huître, j'en conviens, servie de cette façon, apparaît sous un plus gracieux aspect et semble plus appétissante, plus blanche et plus rebondie, mais ce système a le désavantage de la priver de sa précieuse liqueur, sans laquelle elle n'a plus aucun charme pour le connaisseur, qui n'admet qu'une manière de la manger : c'est de la faire glisser de sa coquille creuse, après l'en avoir détachée, directement dans la bouche.

Pour comble de vandalisme, les Anglais remplacent par l'ale et le stout le sémillant chablis et le pétillant sauternes, accompagnement obligé chez nous d'un régal d'huîtres.

Les huîtres anglaises connues sous le nom de *native* sont les plus recherchées, mais leur prix élevé les rend inabordables aux petites bourses. Il est vrai qu'elles sont d'une délicatesse extrême.

L'huître verte, si appréciée chez nous, est en défaveur en Angleterre, où on lui attribue des propriétés malsaines à cause de sa couleur, qui fait supposer qu'elle provient du voisinage d'un gisement de cuivre, tandis qu'en réalité cette teinte verdâtre lui est communiquée par une certaine plante marine qui croît sur les côtes d'Essex et d'Irlande où ces huîtres abondent. — Comme elles n'ont pas cours sur le marché anglais, elles sont expédiées en Belgique pour être ensuite envoyées à Paris comme provenant des bancs d'Ostende. — Les huîtres écossaises connues sous le nom de « Pandore Oysters » sont très grosses et de très bonne qualité et se prêtent admirablement aux besoins culinaires. Celui qui le premier sut reconnaître et apprécier les principes nutritifs de l'huître a bien mérité de la reconnaissance des gourmands du monde entier. Cette découverte est, dit-on, due à un effet du hasard et remonte aux temps antiques.

On raconte qu'un jeune Athénien, se promenant un jour au bord de la mer, heurta du pied une huître qui bayait au soleil. Il indroduisit ses doigts entre les deux coquilles pour l'examiner plus à son aise ; mais celles-ci, se refermant subitement, emprisonnèrent le pouce et l'index de l'imprudent qui, après s'être dégagé de l'étreinte, porta instinctivement à sa bouche ses doigts imprégnés du jus de l'huître. Alléché par un goût exquis qui lui était inconnu, notre homme prit une pierre et brisa la coquille, dont il avala le contenu. Ce fut une révélation et, à partir de ce moment, l'huître prit place dans l'alimentation.

Une remarque en passant, à propos du genre de boisson qui doit être absorbée en mangeant des huîtres. Il a été constaté qu'une huître, mise dans un verre contenant moitié eau et moitié

cognac, devient, au bout de peu de temps, sèche et coriace, tandis qu'une autre, immergée pendant la même période dans du stout et de l'ale, reste molle et a des tendances à se dissoudre. De ce phénomène on tire la conclusion que le stout et l'ale sont plus propres à aider la digestion des huîtres que le cognac et les esprits en général.

Huîtres à la tartare. — Native oysters à la tartare.

Choisir une douzaine de coquilles d'huîtres creuses et autant que possible de la même grandeur; les laver, les brosser et les essuyer, garnir le fond des coquilles de cresson alénois sur lequel on place quatre noix d'huîtres préalablement blanchies et ébarbées. Faire ensuite une sauce tartare relevée d'une pointe de cayenne et en masquer les huîtres.

En Angleterre, les huîtres au naturel se servent généralement au dîner. On les mange avant le potage en guise de hors-d'œuvre et il est essentiel d'envoyer en même temps de minces tranches de pain bis beurré.

Huîtres à la diable. — Devilled oysters.

Faire pocher, dans leur jus, sans laisser bouillir, trois douzaines d'huîtres; les égoutter en préservant la liqueur, puis supprimer les barbes.

Faire une béchamel maigre avec l'eau des huîtres et de la bonne crème; assaisonner de sel, de muscade râpée et d'une forte dose de poivre de Cayenne. Amalgamer les huîtres avec cette sauce, qui doit être tenue un peu épaisse, et garnir une douzaine de petites coquilles creuses en argent ou en porcelaine à feu. Saupoudrer la surface de mie de pain frite et, un quart d'heure avant de servir, mettre les huîtres au four pour les chauffer seulement, en évitant de les laisser bouillir, car elles perdraient leur arome et deviendraient coriaces.

On attribue aux *devilled oysters* les mêmes propriétés qu'au

homard à l'américaine ; propriétés qui se résument dans ces quatre vers que je copie dans le charmant volume de poésies gourmandes d'Achille Ozanne :

Car plus d'une beauté rigide,
Au tête-à-tête familier
Succombe, après ce plat perfide,
En cabinet particulier.

Beignets d'huîtres. — Oysters fritters.

On prend deux douzaines de grosses huîtres dites « pieds de cheval » ; on les blanchit légèrement dans leur jus, on les ébarbe et on les égoutte.

Faire une sauce allemande avec un peu de roux, le jus des huîtres, de la bonne crème, un soupçon de glace de viande et deux jaunes d'œufs ; assaisonner de poivre de Cayenne et de muscade râpée, puis, lorsque la sauce est bien liée sur le feu, on y trempe séparément chaque huître que l'on dépose sur un plat pour les mettre ensuite à la glace.

Lorsque les huîtres sont refroidies et la sauce qui les recouvre bien prise, on les détache avec un couteau pour les rouler dans la mie de pain, puis on les pane une seconde fois, après les avoir trempées dans de l'œuf battu.

Faire frire et dresser sur une serviette avec garniture de persil frit.

Une manière plus simple de servir ces beignets consiste à tremper les huîtres dans la pâte à frire après les avoir ébarbées et fait légèrement blanchir, puis on les plonge dans la friture bouillante.

Anges à cheval. — Angels on horse back.

Choisir des huîtres dites « Pandore Oysters ». Après avoir été préalablement blanchie et ébarbée, chaque huître est enveloppée

dans une petite barde de lard coupée très mince et embrochée par un hâtelet.

Les brochettes sont mises alors à four très chaud pendant quelques minutes, puis on fait glisser les huîtres du hâtelet pour les dresser sur des croûtons de pain grillé ou frit. On les saupoudre légèrement de cayenne et de mie pain frite avant de les envoyer sur table.

Les angels *on horse back* se servent généralement à la fin du dîner en même temps que le fromage, ou comme hors-d'œuvre.

Huîtres frites au naturel. — Fried oysters.

Choisir de préférence les huîtres dites « pieds de cheval » pour ce mets.

Ébarber les huîtres et en supprimer la partie dure en ne conservant que la noix, qu'on égoutte sur un linge. Au moment de les faire frire, on roule les huîtres dans la farine, puis on les trempe dans l'œuf battu pour les recouvrir de mie de pain fraîche. Faire frire à friture très chaude. Lorsque les huîtres sont prêtes, on les dresse en pyramide sur un plat recouvert d'une serviette. Garnir de persil frit.

Petits soufflés aux huîtres. — Small oysters soufflés.

Se procurer une douzaine de grosses huîtres (sauce oysters). Les blanchir, les ébarber et n'en garder que la noix, que l'on divise en deux ou trois morceaux, selon que l'huître est plus ou moins grosse.

D'autre part, délayer dans une casserole moyenne trois cuillerées de farine avec la liqueur des huîtres et les deux tiers d'un verre de lait. Assaisonnez de sel, muscade râpée et poivre de Cayenne, et ajoutez 40 grammes de beurre et quatre jaunes d'œuf. Tournez l'appareil sur le feu jusqu'à ce qu'il épaississe de la consistance d'une crème pâtissière ordinaire. Faire cuire quelques minutes en remuant continuellement avec la cuiller

pour empêcher la pâte de s'attacher, puis ajouter les huîtres et en dernier lieu les blancs d'œufs fouettés. Après avoir mélangé légèrement les blancs à l'appareil, on en emplit des petites caisses à soufflé en porcelaine ou en papier et l'on fait cuire à four modéré pendant un quart d'heure. Semer à la surface un peu de chapelure fine.

Crabe. — Dressed crab.

On sait que les crabes pêchés sur les côtes de la Grande-Bretagne sont remarquables par leur grosseur. Il n'est pas rare d'en trouver qui pèsent trois ou quatre livres.

Il est à remarquer que la Providence semble avoir réglementé l'arrivée de la saison des homards et des crabes de manière qu'elle coïncide avec l'époque où les huîtres et les moules cessent d'être bonnes. C'est donc depuis mai jusqu'en octobre que ces crustacés sont en meilleures conditions pour être mangés. On distingue le mâle de la femelle aux pinces, qui sont plus petites chez celle-ci, et à la largeur de la partie inférieure de la carapace, qui est moins large chez le mâle. Mais, s'il y a moins de chair dans les pinces de la femelle, on en est dédommagé par la largeur de son foie et par l'abondance de la substance crémeuse qui l'entoure.

On apprête, en Angleterre, le crabe d'une façon particulière :

Après l'avoir fait cuire à l'eau bouillante et salée pendant une demi-heure, on le laisse refroidir. Lorsqu'il est froid, on lui détache les pattes et les pinces, puis, avec la pointe d'un couteau, qu'on passe entre les deux carapaces, on enlève le plastron de l'animal. On retire ensuite tout le contenu de la coquille creuse, qui se compose d'une viande blanche filamenteuse et d'une substance molle et jaunâtre qui n'est autre chose que le foie du crustacé.

On délaye ce foie dans une terrine avec du vinaigre, de l'huile, de la moutarde anglaise, un peu de sel et du poivre de Cayenne. On ajoute à cette sauce la viande de l'intérieur, ainsi

que la chair des pinces, qu'on effile au moyen de deux fourchettes.

Après avoir lavé et essuyé le côté creux de la carapace, on le remplit avec la chair assaisonnée du crabe. On lisse la surface avec la lame d'un couteau et on l'ornemente avec des jaunes d'œufs hachés, du persil et du rouge de homard. On emploie généralement la chair de deux crabes pour remplir une coquille. Avec les pattes qu'on rentre l'une dans l'autre, on forme une espèce de chapelet dont on entoure le crabe lorsqu'il est dressé. On garnit de persil, et l'on sert à part de la sauce mayonnaise.

Les marchands de poisson à Londres fournissent sur commande les crabes tout accommodés, et ils mettent une certaine coquetterie à dessiner des rosaces et des écussons sur la surface, avec du persil, du jaune d'œuf et du rouge de homard.

Crabe à l'indienne. — Crab à l'indienne.

Le crabe à l'indienne se sert chaud. On procède comme dans la recette précédente, mais, au lieu d'assaisonner la chair à l'huile et au vinaigre, on la mélange avec une sauce au curry. On la fait chauffer, puis on en remplit la carapace. On sème de la mie de pain frite sur la surface et l'on met au four pendant un quart d'heure.

Homard à l'américaine.

Le homard à l'américaine n'est pas, comme on pourrait le supposer, une importation du nouveau monde, pas plus qu'elle n'est d'origine anglaise. La recette en est au contraire essentiellement parisienne, et ce mets fit la vogue du restaurant Peters, qui le mit à la mode vers la fin du règne de Napoléon III.

Si j'en donne ici la recette, ce n'est donc pas à titre de mets anglais ou américain, mais simplement parce que sa dénomination lui donne droit de faire partie de la nomenclature des plats étrangers.

D'après la recette originale, on doit découper le homard vivant, mais il est un moyen plus humain d'opérer sans nuire à la réussite, et dont je recommande la recette qui a l'avantage d'abréger l'agonie de l'animal, en même temps qu'il facilite l'opération du découpage ; car on n'est plus gêné par les soubresauts de la victime se débattant sous le couteau de son bourreau. Ce moyen consiste à introduire, dans la bouche du crustacé, une aiguille à brider dans toute sa longueur. L'animal expire immédiatement. On procède alors au découpage :

Après avoir coupé le homard en tronçons et brisé les pinces avec précaution sans les déformer, on le place dans une casserole plate dans laquelle on a mis de l'huile, trois ou quatre oignons coupés en rondelles, trois échalotes, quelques branches de persil, un peu de thym, une feuille de laurier, quelques champignons émincés, une gousse d'ail, du sel, du poivre et une pincée de cayenne. Faire revenir le tout pendant dix minutes, puis égoutter l'huile que l'on remplace par un quart de litre de chablis, un petit verre de cognac, un peu de glace et deux tomates émincées. Laisser mijoter pendant vingt minutes. Retirer alors les morceaux de homard que l'on place dans un plat creux et que l'on tient au chaud. Ajouter à la cuisson une liaison composée de jaunes d'œufs qu'on mélange avec la substance visqueuse qui se trouve dans la tête de l'animal et qu'on a recueillie lorsqu'on a découpé le homard ou la langouste. Remuer la sauce sur le feu sans bouillir, et, lorsqu'elle commence à épaissir, la retirer du feu. Y ajouter un morceau de beurre frais, un jus de citron, et la passer à travers une passoire sur les morceaux de homard.

Homard grillé. — Broiled lobster.

Prendre deux homards de moyenne grandeur, et, après les avoir tués en leur enfonçant une aiguille à brider dans la bouche, on les fend dans leur longueur. On enlève la poche et les intestins, puis on les enduit d'huile, on les assaisonne de sel et de poivre et on les fait griller sur un feu vif. Lorsqu'ils sont cuits d'un côté, les retourner de l'autre. En les envoyant sur table, on les dresse le côté ouvert en dessus et on étend sur chaque moitié de homard un beurre maître d'hôtel, additionné d'un peu de glace de viande fondue.

Homard à la Newburg.

Si le homard dit « à l'américaine » est peu connu en Angleterre, en revanche on y sert fréquemment le plat national new-yorkais qu'on nomme le « homard à la newbourg » et qui se prépare ainsi :

Faire cuire à l'eau salée deux homards, puis laisser refroidir. Briser la carapace de manière à retirer toute la chair d'un seul morceau qu'on coupe ensuite en escalopes de l'épaisseur d'un centimètre. Faire revenir les tranches de homard légèrement au beurre dans un sautoir, puis les recouvrir de crème et les laisser mijoter sur un feu doux, pendant quelques minutes, en les remuant de temps en temps pour éviter qu'elles ne s'attachent au fond du sautoir. Assaisonner de sel, poivre de Cayenne et muscade râpée, ajouter un verre de madère et quelques tranches de truffes. Finalement, lier le ragoût avec quatre jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème, et en dernier lieu avec un morceau de beurre frais. Dresser dans un plat à légumes creux ou au milieu d'une bordure de purée de pommes de terre.

Curry de homard. — Curried lobster.

Retirer la viande d'un gros homard cuit ou d'une langouste, la couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur, et la placer dans une casserole de moyenne grandeur. D'autre part, préparer de la sauce curry (voir au chapitre des sauces) et la verser bouillante sur le homard qu'on laisse mijoter pendant dix minutes. La sauce doit être tenue un peu épaisse. Ce ragoût doit être ensuite dressé dans un plat creux et entouré d'une bordure de riz cuit à la turque.

Les Crevettes. — Shrimps and prawns.

Comment on les pêche. — Comment on les prépare. — Comment on les sert et comment on les mange.

Quoi de plus appétissant à voir, sur une nappe bien blanche, qu'un ravier de crevettes, bien roses, garni de persil bien vert et flanqué d'une assiette de beurre bien frais !

Ce hors-d'œuvre obligé de tout déjeuner fin attire l'œil tout

d'abord et séduit l'odorat, en attendant qu'il charme le palais.

L'exquise délicatesse de la chair de ce gracieux et mignon crustacé excite la gourmandise et stimule l'appétit le plus récalcitrant.

Il y a trois sortes de crevettes : la rose, la grise et celle désignée sous le nom de « bouquet », qui est plus grosse, plus rare, et partant plus estimée que les autres.

Ce minuscule crustacé se pêche un peu partout, mais surtout sur les côtes de Bretagne et de Normandie. La manière de les prendre diffère selon que l'on opère sur une plage sablonneuse ou dans des parages rocheux. La pêche sur le sable a lieu à la marée montante. Le pêcheur pousse devant lui un filet à mailles fines, monté sur une armature mi-circulaire, emmanchée d'un long bâton.

Il marche au-devant de la vague qui lui amène le poisson, lequel est ainsi facilement capturé.

On pêche aussi la crevette dans les creux de rochers où l'on suppose que le poisson, surpris par le reflux de la mer, est demeuré prisonnier.

On emploie, dans ce cas, un petit filet en forme d'entonnoir, fixé à l'extrémité d'une perche.

La crevette ou « salicoque » se fait cuire de préférence à l'eau de mer. — On donne aux petites trois minutes de cuisson, et aux grosses cinq ou six minutes.

On les sert de différentes manières, mais on les mange plus communément comme hors-d'œuvre pour déjeuner, avec du pain beurré. — La manière de les présenter sur table varie selon la grosseur et selon l'espèce. — Le plus souvent on les met simplement dans un ravier. Les grosses se dressent facilement dans un moule à charlotte. Ce sont celles-ci qu'on nomme prawns.

On les place symétriquement par rangs séparés d'une couche épaisse de persil, et, lorsque le moule est rempli, on les renverse sur un plat garni d'une serviette.

Une autre manière originale et élégante de les envoyer sur table est celle-ci, qu'on pourrait désigner sous le nom de « fontaine de crevettes » :

Il est essentiel que les crevettes soient belles et autant que possible de même grosseur. On prend un verre à pied, sur les bords duquel on accroche les crevettes par la queue en laissant pendre la tête à l'extérieur. — On place alors le verre

sur un plat, sans serviette, en garnissant la base d'un peu de persil. Au moment de servir, on emplit le verre d'eau jusqu'au bord, et, comme le corps recourbé de l'animal a la forme d'un siphon, il s'ensuit que l'eau s'écoule hors du vase et vient tomber dans le plat en glissant le long des antennes en forme de gouttelettes transparentes qui se succèdent avec rapidité, et produit un effet des plus pittoresques.

On doit autant que possible servir les crevettes le même jour qu'elles ont été pêchées, car elles sont d'une nature si délicate qu'elles perdent leur goût en perdant leur première fraîcheur.

La crevette est un auxiliaire précieux pour les garnitures d'entrée de poissons, telles que la sole marguery où elle joue le principal rôle. Elle apporte aussi son utile concours dans les ragoûts à la normande, à la dieppoise, à la joinville et à la marinière. Quant à la sauce crevette proprement dite, qui accompagne parfois certains relevés de poissons tels que turbot, truite, brochet, etc., elle y règne eu maîtresse absolue.

La crevette trouve encore son emploi dans les zakouskis, comme par exemple dans les tartelettes Souvaroff, qui sont garnies de caviar et couronnées d'une rosace de crevettes épluchées. Puis dans les barquettes nantaises, remplies d'un salpicon de crevettes mélangé de mayonnaise et parsemé de corail de langouste haché.

Puis enfin dans les entrées suivantes : Bouchées de crevettes — Croquettes — Rissoles — Coquilles — Timbales à l'indienne et à l'américaine, et pour garnir et décorer des aspics et des grosses pièces de poisson.

Terrine de crevettes. — Potted shrimps.

Choisir une livre de crevettes fraîches. Les éplucher et mettre de côté les têtes et les coquilles. Lever les filets de six anchois qu'on pile dans un mortier avec la viande des crevettes et 30 grammes de beurre, un peu de muscade râpée et une bonne dose de poivre de Cayenne. Passer la purée à travers un tamis de laiton très fin.

D'autre part, piler les têtes et les coquilles des crevettes avec un morceau de beurre que l'on met ensuite dans une casserole. On les laisse frire pendant quelques minutes pour en extraire l'essence, qu'on passe à travers une fine passoire et qu'on délaye avec la purée de crevettes.

On remet le tout sur le feu en y ajoutant un peu plus de beurre, si cela est nécessaire ; on laisse cuire la purée pendant quelques minutes sans cesser de la remuer, puis on la verse dans de petits pots lorsqu'elle est presque froide. On égalise la surface avec la lame d'un couteau à palette et, quelques heures après, on recouvre d'un peu de beurre clarifié pour éviter le contact de l'air. Cette purée se sert généralement au premier déjeuner ou avec le thé de cinq heures. On la mange étendue sur du pain grillé ou sur des biscuits secs. On en fait aussi des sandwiches, sur lesquelles on sème du cresson alénois.

Une autre manière de confectionner les « potted shrimps » est de faire revenir les crevettes dans le beurre clarifié après les avoir épluchées. On les assaisonne fortement de poivre de Cayenne, d'un peu de sel et de muscade, et on les verse dans les petits pots où on les laisse ainsi refroidir. Le beurre doit être assez abondant pour recouvrir les crevettes.

Bucardes ou Clovisses. — Cokles.

Ces coquillages, qu'on emploie rarement dans la cuisine française, ont pourtant un certain mérite que les Anglais savent apprécier. On les mange crus, en les assaisonnant d'un peu de vinaigre ou de quelques gouttes de jus de citron. On les emploie aussi comme garniture dans une matelote normande, en place d'huîtres et de moules, lorsque celles-ci ne sont pas procurables.

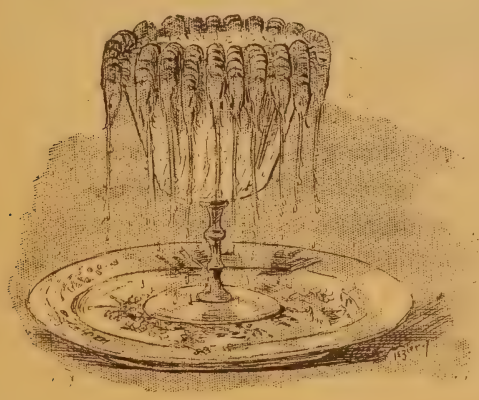
A Londres, ce sont les huîtres du pauvre, et l'on peut voir dans les quartiers populeux de la grande métropole quantité de marchands ambulants installés devant des voitures à bras, autour desquelles se presse une foule de gens du peuple qui, pour la

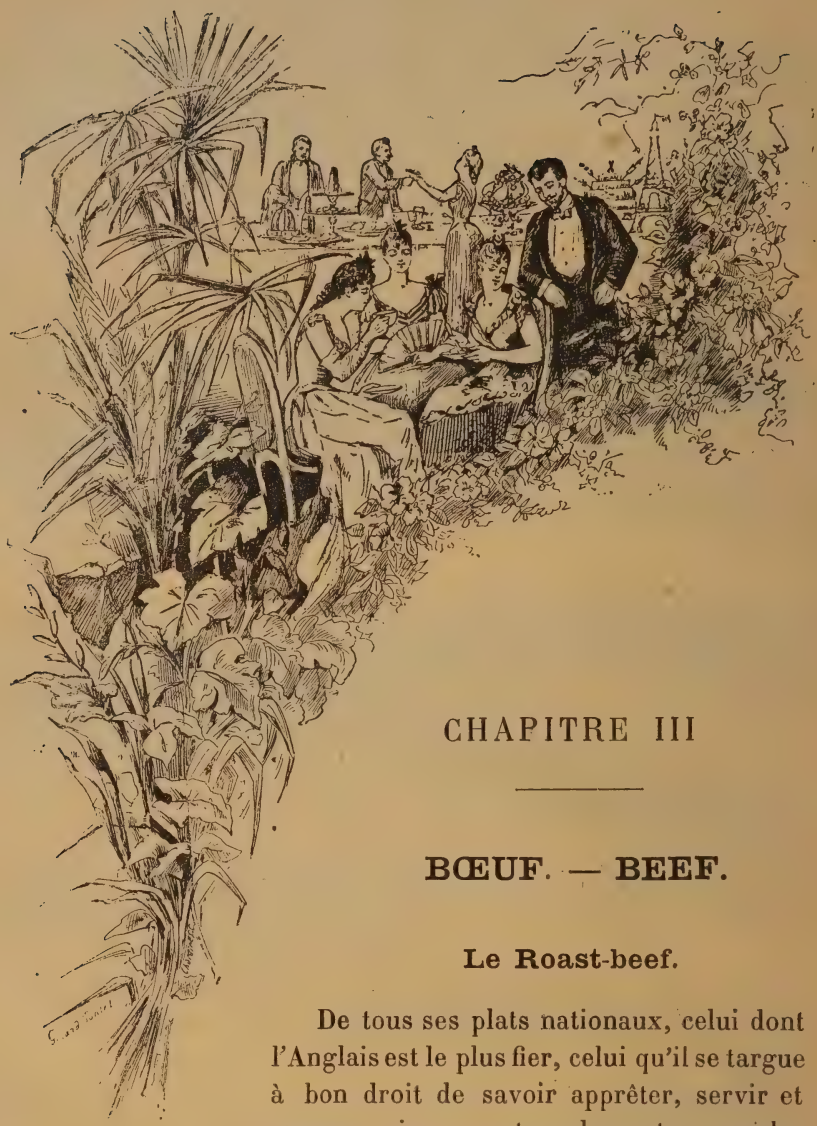
modique somme d'un penny, se payent le luxe de déguster une soucoupe remplie de ces mollusques nageant dans le vinaigre, et qu'on saupoudre de poivre noir ou rouge, au gré du consommateur.

Clams.

Ce mollusque est plus connu en Amérique qu'en Angleterre. C'est une variété du clovisse, mais il est plus gros que ce dernier. Il a beaucoup de ressemblance avec le coquillage que dans le Midi on appelle palourde.

On accommode les clams de la même façon que les huîtres et les moules, c'est-à-dire qu'on en fait des potages, des croquettes, des garnitures, des coquilles au gratin, etc. On les mange aussi crus, assaisonnés de quelques gouttes de vinaigre et de poivre de Cayenne. On peut s'en procurer toute l'année; aussi deviennent-ils précieux lorsque les huîtres font défaut. Les Américains sont très friands de clams et les affectionnent surtout en potage, qu'on trouve toujours inscrit en tête du menu dans presque tous les restaurants. Cette soupe s'appelle *Clam chowder*. Mais la façon la plus usitée comme aussi la plus simple de manger ces mollusques est de les faire cuire dans leur coquille sur de la cendre rouge ou dans un four bien chaud. A Washington, on vend les clams dans les rues comme à Londres on vend les clovisses et le ragoût d'anguille.





CHAPITRE III

BŒUF. — BEEF.

Le Roast-beef.

De tous ses plats nationaux, celui dont l'Anglais est le plus fier, celui qu'il se targue à bon droit de savoir apprêter, servir et manger mieux que tous les autres peuples de la terre, c'est sans contredit le bœuf rôti.

L'importance attachée à ce mets est telle, en Angleterre, qu'on en a fait le motif d'un chant patriotique : *the roast-beef of old England* (le roast-beef de la vieille Angleterre), qui va de pair avec le *God save the Queen* et le *Rule Britannia*.

Il est des personnes non initiées à la langue anglaise qui

écrivent le mot roast-beef tel qu'il se prononce, c'est-à-dire *rosbif*, c'est un tort. Car, en dénaturant l'orthographe d'un nom étranger, on s'expose ainsi à en dénaturer le sens. Carême lui-même, quoique ayant habité l'Angleterre, ignorait la véritable signification du mot roast-beef, puisque dans son livre il commet la grotesque erreur d'appeler une longe de mouton rôtie roast-beef de mouton.

Dans certaines grandes occasions, telles que la célébration de la majorité d'un fils de famille, il était autrefois d'usage de faire rôtir un bœuf entier ; mais cette coutume surannée tend de plus en plus à disparaître ; et ce n'est guère que dans les réjouissances publiques et nationales que cette extravagante et ridicule manifestation culinaire est encore admise. C'est ainsi que, lors du jubilé de la reine Victoria, les municipalités de plusieurs grandes cités d'Angleterre et d'Ecosse ne trouvèrent rien de mieux, pour faire preuve de loyalisme envers leur souveraine, que de faire rôtir en son entier un représentant de la race bovine.

J'ai eu la bonne fortune, à cette époque, d'assister à l'un de ces festins gargantuesques, où cette monstrueuse pièce de résistance fut offerte aux loyaux sujets de Sa Majesté Britannique.

Un immense foyer avait été construit pour la circonstance, ainsi qu'une broche énorme à quatre branches, sur laquelle le bœuf avait été fixé. Cette broche était mise en mouvement au moyen de deux poulies à engrenage, et des hommes se relayaient d'heure en heure pour la faire évoluer. L'animal, dont on avait supprimé les jarrets et la tête, avait été enveloppé dans une muraille de pâte, faite de farine et d'eau, et recouverte ensuite d'une triple couche de fort papier. Le tout, bien ficelé et copieusement arrosé de graisse, fut placé à une grande distance du foyer pendant une durée de douze heures. Il fut parfaitement cuit à point et servi froid le lendemain.

***

Pendant le rigoureux hiver de 1690, la Tamise fut entièrement gelée et l'on raconte qu'une foire foraine fut installée sur

la glace. La principale attraction de cette fête improvisée fut l'exhibition d'un bœuf entier que l'on fit rôtir sur la rivière gelée, sous une des arches du pont de Londres.

*
* *

On croit généralement en France que les Anglais se nourrissent de viande saignante; c'est un préjugé que rien ne justifie, car, en Angleterre, on mange au contraire la viande plus cuite que chez nous.

L'origine des mots *sirloin of beef* pour désigner l'aloyau remonte à Henri VIII. Ce roi était un grand mangeur et le roast-beef avait pour lui un attrait particulier. Un jour, transporté à la vue d'un double aloyau bien cuit à point et des flancs duquel s'échappait un jus succulent et onctueux, il le proclama chevalier, parodiant en cela le geste de Caligula qui éleva son cheval favori au rang de sénateur romain. Le titre de nobility octroyé par la bouche royale à la longe de bœuf a été sanctionné par l'usage et, depuis lors, on ne désigna cette partie de l'animal que par les noms de « Sir loin » et de « baron of beef ».

C'est aussi à Henri VIII de gourmande mémoire qu'on doit l'institution du corps des *beef eaters* (mangeurs de bœuf). Ces soldats, qui composaient une garde d'élite, étaient soumis à un régime de nourriture très substantielle, composé presque exclusivement de bœuf bouilli et rôti. C'étaient les gardiens de la Tour de Londres.

Aujourd'hui encore, les hommes préposés à la garde du donjon historique ont conservé le costume traditionnel.

Ce grotesque accoutrement, qui divertit les visiteurs étrangers, se compose d'un justaucorps écarlate à manches bouffantes avec les armes royales brodées en or sur la poitrine. La

tête de ces hommes émerge d'une épaisse collerette tuyautée, et leur chapeau plat est agrémenté de nœuds de rubans rouges et bleus. En outre, pour compléter le tableau, ils sont armés de hallebardes.

***

Le cuisinier anglais a, comme rôtisseur, des aptitudes qu'on se plaît à lui reconnaître, et on peut lui appliquer l'aphorisme de Brillat-Savarin : il est né rôtisseur. Nul ne sait, en effet, mieux que lui rôtir à point un morceau de viande, quels que soient son poids et son volume, qu'il s'agisse d'une simple mauviette ou d'un bœuf entier.

L'Anglais professe une sorte de vénération pour le bœuf rôti. Aussi dans toute maison bourgeoise, ainsi que dans les collèges et dans les administrations où les employés sont nourris, il est établi comme règle d'en avoir un morceau sur la table deux fois par semaine, le jeudi et le dimanche.

Cet usage est si bien admis, que j'ai vu des domestiques quitter leur place plutôt que de se soumettre aux fantaisies d'un chef réformateur qui voulait rompre avec la tradition.

Il ne faut jamais omettre de servir avec le roast-beef une sauce au raifort ou simplement du raifort gratté. Cette racine possède, paraît-il, des principes digestifs très appréciables.

La sauce au raifort (horse radish sauce) se fait ainsi :

Râper de la racine de raifort et y ajouter un peu de mie de pain imbibée dans de la crème double ; assaisonner de sel, de moutarde anglaise, de quelques gouttes de vinaigre et d'une pincée de sucre.

Il est aussi d'usage de servir, avec le bœuf rôti, un certain pudding appelé yorkshire pudding et qui se prépare de la manière suivante :

Délayer dans une terrine cent vingt-cinq grammes de farine avec trois œufs entiers, un demi-litre de lait, deux pincées de sel et un peu de muscade râpée. Faire fondre de la graisse de rôti dans un plat à sauter profond et, lorsqu'elle est bien chaude, y verser la pâte liquide. Mettre au four chaud pendant quelques

minutes, puis placer le plat et son contenu sous le roast-beef de manière qu'il se trouve arrosé par la graisse et le jus découlant de la viande. Lorsque le pudding est cuit d'une belle couleur, le retourner sur un plafond, le couper en morceaux de quatre ou cinq centimètres carrés, dresser sur un plat et servir en même temps que le bœuf.

Pudding de beefsteaks. — Beefsteack pudding.

Préparer en escalopes minces deux livres de filet de bœuf. Faire une pâte à la graisse de bœuf. A cet effet, hacher très fin trois cent cinquante grammes de graisse de bœuf que l'on amalgame avec une livre de farine, une forte pincée de sel, et de l'eau en quantité suffisante pour former une pâte ferme, avec laquelle on fonce un moule en forme de dôme ou simplement un bol de cuisine grassement beurré.

Assaisonner les escalopes de sel, poivre, oignon haché, champignons et persil, puis les ranger dans le moule. Ajouter un peu de bouillon ou d'eau et recouvrir la viande d'une abaisse de pâte que l'on soude en l'humectant, avec les bords du pudding qu'on enveloppe ensuite dans une serviette beurrée, dont on attache solidement les extrémités avec une ficelle.

Le pudding est alors plongé à l'eau bouillante et doit cuire pendant deux heures et demie.

Au bout de ce temps, on retire le moule de l'eau, on l'égoutte quelques minutes, on enlève la serviette, et on renverse le pudding sur un plat. — Si au lieu de filet on emploie de la viande prise dans toute autre partie du bœuf, il faut donner au pudding une demi-heure de plus de cuisson.

Verser autour quelques cuillerées de sauce madère.

Pudding de beefsteak aux huîtres. — Beefsteak and oyster pudding.

Ce pudding se prépare comme le précédent, seulement on ajoute aux escalopes de bœuf trois douzaines de grosses huîtres blanchies et ébarbées.

Les Anglais sont très friands de ce pudding que, pour ma part, je n'admire pas. Les huîtres, après une si longue cuisson, ne peuvent être qu'indigestes. De plus, je trouve illogique et de mauvais goût ce mélange de viande et de poisson.

Pudding de beefsteak aux rognons. — Beefsteak and kydney pudding.

Le moule ayant été foncé avec de la pâte à la graisse, on dispose dans l'intérieur et alternativement les escalopes de bœuf et les rognons grossièrement émincés et assaisonnés. On procède ensuite comme pour le pudding de beefsteaks ordinaire.

Pudding de rognons de bœuf. — Kidney pudding.

On fait également des puddings composés exclusivement de rognons de bœuf. — On émince les rognons en escalopes après avoir enlevé l'épiderme qui les recouvre. On les assaisonne d'oignon haché, ainsi que de persil également haché, puis on les mélange avec le tiers de leur volume de champignons escalopés. — Procéder ensuite comme pour les autres puddings. — Donner trois heures et demie de cuisson.

Pâté du berger. — Shepherd pie.

Il est essentiel pour faire ce pâté de se procurer un certain moule en fer-blanc épais, auquel est adapté un couvercle perforé de même métal. — Couper en escalopes minces de la

viande de bœuf que l'on assaisonne de sel, poivre et fines herbes. Ranger ces escalopes symétriquement, dans le moule qui ne doit être rempli qu'aux trois quarts. Mettre assez de bouillon léger ou d'eau pour couvrir la viande ; placer le couvercle perforé du moule sur lequel on étend une épaisse couche de purée de pommes de terre. Faire partir sur le fourneau et mettre au four pendant deux heures. La surface de la purée, lorsque le pâté est cuit, doit être d'une belle couleur dorée. Ce pâté est généralement envoyé aux rendez-vous de chasse. Il a la propriété de se conserver chaud très longtemps. — Lorsqu'on le sert, on enlève le couvercle avec la purée qui le recouvre, et que l'on dépose dans un plat séparé. Cette purée de pommes de terre, se trouvant imprégnée du fumet qui, en s'échappant, traverse les trous du couvercle, acquiert, on le conçoit, une saveur particulière.

Beefsteak aux huîtres. — Beafsteak and oysters.

Blanchir deux douzaines d'huîtres dans leur propre jus, les égoutter et les ébarber en ne conservant que les noix. Avec le jus qui provient des huîtres et un peu de roux, on fait une sauce à laquelle on ajoute un peu de demi-glace ou de jus de viande. On tient cette sauce un peu épaisse et au dernier moment on y ajoute les huîtres.

Faire griller le beefsteak et, lorsqu'il est cuit, on verse dessus la sauce aux huîtres.

Rump steak.

Le rump steak, ainsi que le *mutton chop*, est un plat fondamental de la cuisine anglaise. Il s'en consomme journellement dans le Royaume-Uni des quantités incalculables. Il est vrai de dire que le véritable rump steak, lorsque le bœuf est de bonne qualité, est d'une succulence bien supérieure au filet. On le fait cuire de trois manières : grillé, sauté ou braisé.

Rump steak grillé. — Le rump steak se coupe dans la partie du bœuf adhérant à la culotte. Il doit se faire cuire vivement et assez près du feu afin que la viande, saisie superficiellement par l'action de la chaleur, conserve bien tout son jus. On sert avec le rump steak grillé du raifort gratté en copeaux.

Stewed steak and onions (steak braisé aux oignons). — Le steak ne doit pas avoir moins de 3 centimètres d'épaisseur. On le fait braiser simplement dans l'eau ou dans un bouillon léger pendant deux heures et demie. On le garnit d'un bouquet de persil, de quelques carottes et d'une douzaine d'oignons. Lorsque le steak est cuit à point, on le dresse sur un plat et on le garnit avec les oignons.

Fried steak and onions (steak sauté aux oignons). — Le steak ayant été frit dans la poêle, on le dresse sur un plat et on le couvre entièrement avec des oignons finement émincés en lames et préalablement frits d'une couleur blonde. — Arroser le rump steak d'un bon jus.

Les Anglais sont particulièrement friands de cette manière d'accommoder les beefsteaks.

Pâté de beefsteak. — Beefsteak pie.

Détailler dans un filet de bœuf des escalopes de un centimètre d'épaisseur; les assaisonner de sel, poivre et fines herbes. Les ranger symétriquement dans un plat creux de fonte émaillée ou de porcelaine à feu, en ayant soin de laisser un vide dans le centre du plat pour y placer quelques pommes de terre tournées de la grosseur d'une cerise. On ajoute ensuite de l'eau en quantité suffisante pour atteindre le niveau des filets.

Faire une demi-livre de feuilletage à 3/4 auquel on donne six tours. Mouiller légèrement avec un pinceau les bords du plat et y appliquer une bande de pâte que l'on mouille également. Couvrir la viande et bords du plat d'une abaisse de pâte que l'on fait adhérer avec l'abaisse inférieure en pressant légèrement avec le pouce. On coupe ensuite le superflu de la pâte

au ras du plat, puis on gaufre la galerie avec la pointe du couteau, et on ornemente la surface du pâté avec les rognures de la pâte que l'on coupe à l'emporte-pièce. Au sommet du pâté, on laisse une petite ouverture, que l'on ferme avec un petit tampon de pâte découpé en forme d'artichaut. Dorer à l'œuf battu la surface du pâté que l'on met à four gai pendant une heure et demie.

En sortant le pâté du four, s'il est destiné à être mangé froid, on retire le tampon de pâte qui en bouche l'ouverture pour faciliter le refroidissement, après toutefois avoir introduit dans le pâté quelques cuillerées de bon jus.

Pâté de bœuf et rognons. — On fait aussi des pâtés avec la viande prise dans la culotte ou dans toute autre partie du bœuf. On coupe cette viande en escalopes et on y adjoint la moitié de son volume de rognon également escalopé. On se sert indifféremment de rognons de bœuf, de mouton, de porc ou de veau, mais il est évident que l'on doit donner la préférence aux rognons de veau et de mouton. — Donner au pâté une demi-heure de cuisson de plus que lorsque la viande est coupée dans le filet.

Le beefsteak.

Le filet de bœuf, lorsqu'on le détaille pour le faire griller ou sauter, prend le nom de « beefsteak ». Le mot beefsteak est d'origine anglaise : beef signifie bœuf et steak veut dire tranche. J'ai rencontré de bonnes cuisinières, qui, ignorant l'étymologie du mot, commettaient l'erreur d'écrire sur leurs menus : beefsteak de mouton pour désigner des filets de mouton grillés ; ce qui est un non-sens, car, traduit en français, cela signifierait : tranche de bœuf de mouton.

On prépare avec le filet trois espèces de beefsteaks : le chateaubriand, le beefsteak proprement dit et le tournedos.

Le chateaubriand se coupe dans la meilleure partie du filet, et, ce qui le distingue, c'est son épaisseur qui est au moins le triple du beefsteak ordinaire.

C'est le restaurant Champeaux, de vieille renommée, qui imagina ce mets et le mit à la mode à l'époque de la vogue de Chateaubriand qui venait de publier son *Génie du Christianisme.*

Le véritable chateaubriand, d'après la recette primitive, doit se faire cuire d'une certaine façon pour éviter qu'il ne brûle pendant le temps relativement long qu'il doit rester sur le gril. On le place entre deux minces tranches de bœuf trempées dans l'huile qui lui servent de plastron; et c'est ainsi qu'on peut impunément le faire griller à feu vif. Quand il est cuit à point, on le débarrasse de ses deux cuirasses qui sont calcinées et qu'on jette, puis on dresse le chateaubriand, sur lequel on étend un beurre maître d'hôtel et qu'on entoure de pommes de terre frites. Inutile de dire qu'on a abandonné ce mode de cuisson, et que l'on fait très bien cuire aujourd'hui un besfsteak, quelque épais qu'il soit, sans avoir recours à cet extravagant système.

Bœuf salé. — Salt beef.

Les Anglais excellent dans l'art d'apprêter le bœuf salé. Ils emploient à cet effet une saumure spéciale qui se prépare ainsi :

Dissoudre six kilogrammes de sel gris dans un demi-hectolitre d'eau. Faire infuser dans ce liquide six feuilles de laurier, un fort bouquet de thym, vingt-quatre clous de girofle, du macis, une poignée de poivre en grains, et ajouter cent vingt grammes de salpêtre et deux cents grammes de cassonnade.

Avant de mettre le bœuf dans cette marinade, on doit le frotter fortement sur toutes ses faces avec du sel gris et le laisser dans un saloir pendant douze heures, afin que le sel pénètre dans les pores de la viande qu'on met ensuite dans la saumure, où elle doit rester quinze ou vingt jours, selon la grosseur du morceau.

Langue salée. — Pickled tongue.

Pour saler une langue de bœuf, il faut d'abord qu'elle soit de première fraîcheur. On commence par la frotter fortement sur

toutes ses faces avec du sel de cuisine, et à lui faire une légère incision en dessous.

On la laisse ainsi pendant trois jours en la retournant chaque jour, puis on la plonge dans une saumure préparée à l'avance, disposée, pour recevoir les viandes salées.

Au bout de quinze jours, la langue est assez salée pour être employée.

On la fait simplement cuire à grande eau pendant trois heures. La langue s'étant imprégnée de la saveur des aromates de la saumure, il n'est pas utile d'en mettre dans la cuisson.

Poitrine de bœuf salée. — Salted brisket of beef.

La poitrine de bœuf, avant d'être employée, doit avoir séjourné au moins pendant quinze jours dans la saumure. On la fait cuire à grande eau, pendant quatre ou cinq heures. Elle se sert avec une garniture de carottes et de navets et accompagnée de *suet dumplings* (voir à l'article suivant, *Rond de bœuf salé*).

Rond de bœuf salé. — Salted round of beef.

Le morceau de bœuf employé pour ce mets pantagruélique est la partie qui se trouve à l'extrémité supérieure du cuissot. On coupe le rond de bœuf transversalement en lui donnant une épaisseur de vingt centimètres environ. On détache l'os et on roule la viande en ramenant la panoufle autour de la partie charnue avec la graisse y adhérant. On maintient la forme du rond de bœuf au moyen de brochettes en bois, puis on le met mariner dans la saumure pendant environ trois semaines (voir *Saumure*, chapitre XIII).

Lorsqu'on retire le rond de bœuf de la saumure et avant de le mettre dans la marmite, on l'entoure d'une forte bande de toile ou d'une corde solidement attachée qu'on enlève après la cuisson, mais pas avant d'avoir fixé la partie qui constitue la panoufle et la graisse avec de longs hâtelets.

Le rond de bœuf salé se sert ordinairement dans les repas de corps et les banquets, ainsi que dans les maisons où l'on nourrit un nombreux personnel. Cette pièce de résistance par excellence pèse de vingt-cinq à trente livres et se fait cuire à grande eau pendant cinq heures. On l'envoie sur table avec une garniture de carottes et de navets que l'on a fait cuire dans la marmite avec le bœuf. On sert en même temps un certain pudding à la graisse de bœuf qu'on appelle « suet dumpling » et qui se fait de la manière suivante :

Hacher bien fin une livre de graisse de rognon de bœuf que l'on amalgame avec une livre de farine et une forte pincée de sel. Ajouter ensuite assez d'eau pour former une pâte ferme dont on fait des boules de la grosseur d'un œuf et qu'on fait bouillir avec le bœuf pendant une heure. On envoie dans une saucière du bouillon de la cuisson, préalablement écumé et légèrement coloré.

On emploie généralement la cuisson du bœuf salé pour préparer la soupe des pauvres qu'il est d'habitude de distribuer aux indigents dans les familles anglaises en villégiature.

Bœuf pressé. — Pressed beef.

Prendre une poitrine de bœuf ayant séjourné au moins pendant deux semaines dans une saumure bien aromatisée, la faire bouillir pendant six heures, puis l'égoutter et la désosser complètement. La mettre alors sous une forte pression dans un vase de forme ovale ou carrée. Laisser refroidir dans un endroit frais pendant vingt-quatre heures, puis on la pare et on en glace la partie supérieure.

Ce mets constitue un excellent plat de lunch ou de souper que certains amateurs préfèrent au jambon. Un Français, M. Benoist, qui représente dignement à Londres depuis bon nombre d'années l'art de la charcuterie parisienne, s'est acquis une certaine notoriété pour le raffinement qu'il a apporté à la préparation de ce bœuf épicé, qui est une des spécialités de sa maison.

Tripes aux oignons. — Tripe and onions.

On fait cuire les tripes dans du lait salé pendant quatre heures. Il faut avoir soin de faire bouillir le lait avant d'y mettre les tripes, afin d'éviter qu'il ne tourne. On cuit avec les tripes une douzaine d'oignons coupés en tranches très épaisses.

Lorsque les tripes sont cuites, on égoutte les oignons qu'on hache grossièrement et qu'on mêle ensuite à une sauce blanche faite avec la cuisson des tripes. — C'est une excellente manière de préparer les tripes, et les Anglais ne les mangent guère autrement.

Tripes frites. — Fried tripe.

Les tripes qui ont été cuites à l'anglaise font une excellente friture. Il faut pour cela les laisser refroidir dans leur cuisson, puis avec la lame d'un couteau enlever une partie de la sauce qui les recouvre. On les roule ensuite une première fois dans la mie de pain fraîche qu'on fait adhérer avec pression, et, après avoir trempé chaque morceau de tripe dans l'œuf battu, on les pane une seconde fois. Il ne reste plus qu'à les faire frire à grande friture. On peut servir avec les tripes préparées de cette façon une sauce piquante ou italienne, mais le plus communément on les assaisonne simplement d'un peu de sel.

Toad in the hole.

Ce mets est un de ceux qui peuvent figurer avantageusement dans le livre qui traite de l'art d'accommoder les restes.

Toad in the hole signifie, en bon français, « crapaud dans un trou ».

Le mot de crapaud, associé à une préparation culinaire, semble d'autant plus bizarre qu'il n'entre dans sa composition rien qui ressemble en quoi que ce soit au batracien susnommé. Mais avons-nous le droit de nous montrer exigeants sur l'étymo-

logie des termes culinaires étrangers, nous qui acceptons, sans pouvoir non plus l'expliquer, la dénomination de pet de nonne pour désigner un beignet soufflé?

Le *toad in the hole* est un mets économique fréquemment confectionné par les ménagères anglaises et se prépare ainsi :

Prendre un plat profond semblable à ceux dont on fait usage pour les pâtés à l'anglaise. Beurrer grassement l'intérieur de ce plat pour y placer des tranches minces de viande rôtie de la veille, assaisonner de poivre, sel et muscade râpée, puis recouvrir la viande jusqu'au ras du plat avec la préparation suivante :

Délayer soixante grammes de farine avec deux œufs entiers et deux verres de lait légèrement salé et poivré. Mettre à four chaud pendant une heure, et, lorsque la pâte est d'une jolie couleur, servir sur un plat garni d'une serviette.

Bubble and squeak.

Le *bubble and squeak* est un mets anglais. Il se prépare généralement avec du bœuf salé cuit de la veille ou de l'avant-veille. On emploie de préférence la poitrine pour cette préparation.

Couper le bœuf en tranches très minces et le faire frire vivement dans une poêle avec un peu de beurre ou de bonne graisse et le dresser en couronne dans un plat creux qu'on tient au chaud. D'autre part, on fait cuire des choux qu'on égoutte parfaitement et qu'on hache ensuite en les assaisonnant d'un peu de sel et de beaucoup de poivre. Ces choux étant hachés on les fait frire dans la même graisse qui a servi à chauffer les tranches de bœuf, en les remuant constamment pour éviter qu'ils ne s'attachent à la poêle. On les dresse, lorsqu'ils sont bien chauds, dans le milieu ou autour des escalopes de bœuf. Arroser d'un bon jus.

Savory rolly pudding.

Prendre de la chair à saucisse bien assaisonnée et relevée d'un peu de muscade râpée et d'une pointe de cayenne; y amal-

gamer quelques fines herbes hachées et l'étendre sur une abaisse de pâte à la graisse de bœuf (*suet paste*).

Rouler ensuite la pâte sur elle-même comme s'il s'agissait d'un pannequet garni. Envelopper le pudding dans une serviette préalablement beurrée, et l'attacher aux deux extrémités avec une ficelle comme on le fait d'une galantine. Le pudding, qui doit être à peu près de la grosseur d'un rouleau de pâtisserie, est alors plongé dans une casserole d'eau bouillante et salée, où on le laisse mijoter pendant deux heures. On le retire alors de son enveloppe et on le coupe en tranches de deux centimètres d'épaisseur. On dresse ces tranches en couronne et on les arrose d'une sauce espagnole claire ou simplement d'un bon jus.

Émincé de bœuf. — Minced beef.

On sert beaucoup d'émincé de bœuf pour le lunch et le déjeuner. On emploie la viande du rôti de la veille qu'on coupe en très petits dés ou qu'on hache bien fin. Lorsqu'on a de la sauce espagnole, on fait simplement chauffer l'émincé dans la sauce et on assaisonne de fines herbes hachées et passées au beurre. A défaut de sauce, on en fait un peu en passant au beurre de l'oignon. L'oignon étant frit, on y ajoute une légère cuillerée de farine pour faire un roux que l'on mouille avec un peu de bouillon en ayant soin de tenir la sauce épaisse. On y joint l'émincé qu'on assaisonne et que l'on tient au chaud sans bouillir.

Pour servir l'émincé, on peut le dresser dans un plat creux et l'entourer de fleurons de pain frit, ou dans le puits d'une bordure de riz préalablement préparée, ou bien encore dans une croûte à flan ou dans une bordure de pommes de terre. Dans certains cas, on dresse l'émince dans le fond d'un plat à légumes creux et on pose sur la surface cinq ou six œufs pochés.

On sert également et de la même manière des émincés de mouton, de veau, de volaille et de gibier.

Pudding roulé à l'émincé de bœuf. — Minced beef rolly pudding.

Préparer l'émincé comme dans la recette qui précède, mais en tenant la sauce plus épaisse et en corsant l'assaisonnement. Étendre au rouleau de la pâte ferme à la graisse de bœuf (*suet paste*) de façon que l'abaisse soit plus longue que large, puis relever un des bords de l'abaisse du côté de la largeur et rouler la pâte sur elle-même de manière à bien envelopper l'émincé. Mettre le pudding dans une serviette beurrée ou graissée qu'on attache aux deux extrémités avec de la ficelle. Faire cuire à l'eau bouillante salée pendant une heure et demie. Avant de dresser le pudding, on coupe les deux extrémités, et, lorsqu'il est sur le plat, on l'arrose d'une sauce brune au madère.

Miroton de bœuf aux os grillés. — Hashed beef and broiled bones.

Le mot anglais *hash* n'a pas d'équivalent dans la langue française. Il constitue un mets assez semblable au miroton, mais qui n'est pas le miroton proprement dit. Le plat qui nous occupe se sert souvent au personnel dans les maisons bourgeoises. C'est une manière simple et économique d'employer les restes de bœuf rôti.

Escaloper la viande en tranches très minces que l'on dégage de la peau et des parties nerveuses. Quant aux os du rôti, on les casse en morceaux en ayant soin d'y laisser adhérer un peu de viande.

Faire frire dans une casserole deux oignons hachés fin auxquels on ajoute, lorsqu'ils sont d'une belle couleur, une cuillerée de farine pour faire un roux, que l'on délaye avec du bouillon pour obtenir une sauce épaisse à laquelle on ajoute un peu de *ketchup* et de *harvey sauce*. Assaisonner de sel et de poivre et

finalement mélanger la viande escalopée qu'on fait chauffer sans bouillir.

D'autre part, assaisonner les os de sel, poivre et d'un peu de cayenne et les faire griller à feu vif ou dans un four très chaud. Verser le ragoût dans un plat creux et dresser les os grillés autour.

Bœuf de Hombourg râpé. — Grated Hombourg beef.

Dans certaines maisons, on sert pour le déjeuner du matin ou pour le thé de cinq heures du bœuf fumé de Hombourg. On le râpe avec une râpe à larges trous et on l'envoie dans un ravier. Les amateurs de ce mets le sèment sur du pain beurré ou sur des biscuits à l'eau, également beurrés. A défaut de bœuf de Hombourg, on râpe de la même façon du jambon fumé et de la langue de bœuf salée.

Purée de bœuf en terrine. — Potted beef.

La viande de poitrine de bœuf ou de plate-côte qui a servi au pot-au-feu de la veille, en raison de sa nature entrelardée, se prête mieux que tout autre morceau pour la confection de ce mets. On coupe la viande en morceaux et on la met dans un mortier avec du sel, du poivre, une pincée d'épices, un soupçon de cayenne, le quart de son volume de beurre et un peu de glace de viande et de jambon cuit.

On pile le tout jusqu'à ce que le beurre soit bien mélangé à la viande, que l'on retire ensuite du mortier pour le passer à travers un tamis à quenelles à l'aide d'une cuiller de bois.

La purée, après avoir été mélangée de nouveau pour lui donner du corps, est mise dans une petite terrine consacrée à cet usage. Si la purée doit être mangée tout de suite, il est inutile de la faire cuire, mais, si l'on veut la conserver quelques jours, il faut la faire cuire une demi-heure au bain-marie ou au four. Lorsque la purée est refroidie, on verse sur la surface du beurre

clarifié pour empêcher l'action de l'air sur la viande. Cette purée, dont on fait une grande consommation en Angleterre, se mange froide et se sert fréquemment avec le thé; on en fait aussi des tartines et des sandwiches.

Terrine de langue de bœuf. — Potted ox tongue.

Lorsqu'on a des débris de langue de bœuf, on peut les employer de la même manière que ceux de bœuf bouilli, en pilant les morceaux avec le quart de leur volume de beurre et un peu de graisse de bœuf cuite. On assaisonne de poivre, de cayenne et d'épices; mais on omet le sel, car la langue est assez salée par elle-même. Après avoir passé la purée, on procède pour la cuisson comme pour le *potted beef*.

Saucisses de bœuf. — Beef sausages.

Hacher menu de la viande maigre de bœuf avec la même quantité de graisse de rognon. Assaisonner de sel, poivre, épices et d'un peu de sauge sèche passée au tamis de fer. Ajouter un peu de mie de pain détrempée dans de l'eau, puis emplir les boyaux avec la préparation. On espace les saucisses en leur donnant la longueur ordinaire. On les fait griller, cuire au four ou bouillir.

Cœur de bœuf rôti. — Ox heart roasted.

Bien laver le cœur de bœuf et le dégager du sang dont il est imprégné, puis préparer une farce à la graisse de bœuf (voir *veal stuffing*), avec laquelle on farcit le cœur dans toutes ses cavités. On l'enveloppe alors dans du papier huilé ou graissé et on le met à la broche ou bien on le fait cuire au four. Il faut deux heures de cuisson. On l'envoie saucé d'une sauce brune aromatisée d'un peu de *ketchup* ou de *harvey sauce;* servir aussi une saucière de gelée de groseilles.

Os à la moelle. — Marrow bones.

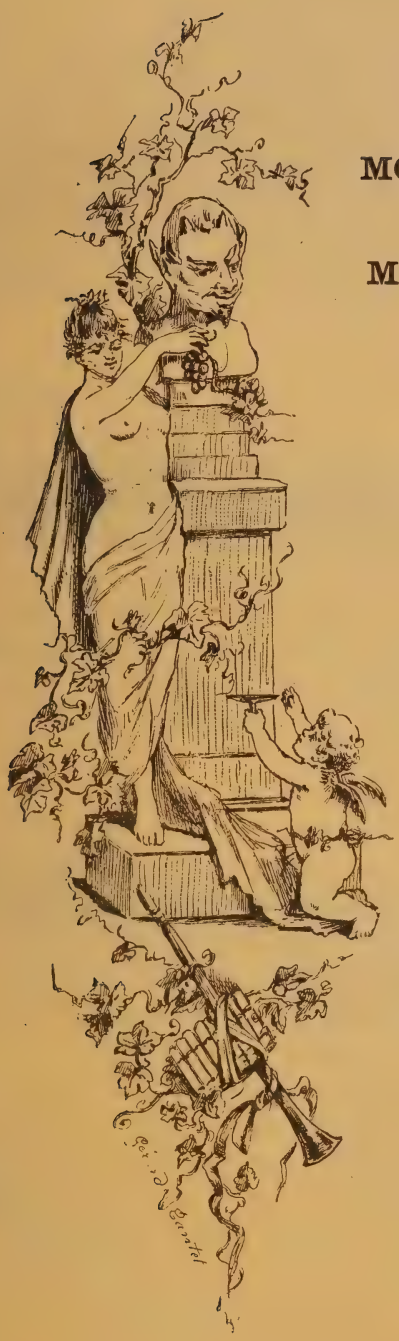
Les os à la moelle se servent au naturel, au second service. Le moyen le plus pratique pour les faire cuire est de les étuver. On les place perpendiculairement dans un *potatoe steamer* après avoir bouché l'orifice de chaque os avec un linge que l'on fixe avec de la ficelle à la partie supérieure, ou bien avec de la peau de vessie, puis on laisse étuver pendant deux heures. Pour les servir, on enveloppe chaque os dans une petite serviette et on les envoie sur table, accompagnés de tranches de pain grillé bien chaudes. Les Anglais se servent, pour manger les os à la moelle, d'une cuillère spéciale longue et étroite qu'on appelle « marrow spoons ».

Les bouchers se chargent de scier et de parer les os sur commande.

Joue de bœuf braisée. — Braized ox cheek.

Désosser une demi-tête de bœuf et placer la joue, après l'avoir parée, dans une braisière avec les parures et assez d'eau pour la couvrir. Garnir de légumes comme pour un pot-au-feu et assaisonner de sel. Faire partir à grand feu, puis laisser mijoter pendant environ quatre heures. Lorsque la joue de bœuf est cuite, on la pare, puis on la met dans une casserole plate avec le jus dans lequel elle a cuit et qu'on a fait un peu réduire. On l'arrose avec la cuisson et on la laisse glacer à four chaud.

On sert la joue de bœuf avec une garniture de choux de Bruxelles sautés au beurre, ou avec du macaroni à la milanaise ou bien encore avec de la choucroûte.



CHAPITRE IV

MOUTON ET AGNEAU

MUTTON AND LAMB

Selle de mouton rôtie.
Roast saddle of mutton.

La selle de mouton rôtie est la pièce de résistance obligée de tout grand dîner en Angleterre. On la sert comme relevé après les entrées. Au contraire de ce qu'on fait généralement en France, on ne désosse jamais la selle de mouton. En cela les Anglais ont raison, car il y a une différence de saveur marquée entre une selle de mouton désossée et une qui ne l'est pas. La différence est tout à l'avantage de cette dernière, qui retient bien mieux son jus et son arome en conservant ses vertèbres.

On a le tort en France de manger le mouton trop frais. La meilleure viande n'est tendre et succulente que si elle est suffisamment morti-

fiée. Les bouchers anglais, pendant les temps froids, ne débitent leurs moutons que huit jours après qu'ils ont été tués. J'ai vu, en hiver, conserver le mouton trois semaines avant de l'employer.

Pâté de mouton. — Mutton pie.

Ce mets se confectionne soit avec une longe de mouton, soit avec un carré. Découper la viande en côtelettes, dont on retire la graisse et que l'on assaisonne de sel, de poivre, d'un oignon haché et de fines herbes. Ranger les côtelettes en couronne dans un plat creux en terre à feu et garnir le centre avec de petites pommes de terre nouvelles ou des vieilles tournées de la grosseur d'une noix. Ajouter de l'eau en quantité suffisante pour baigner la viande, recouvrir le pâté d'une abaisse de feuilletage à huit tours et terminer l'opération d'après la manière décrite pour le *beefsteak pie*. Cuire à four vif pendant deux heures. A la sortie du four, entonner dans le pâté quelques cuillerées de bon jus.

Côtelettes à la Réforme.

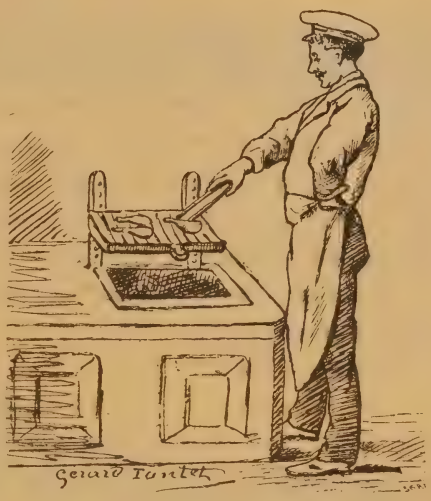
Alexis Soyer, le fameux cuisinier qui a tant fait pour propager et populariser la cuisine française en Angleterre, fut pendant plusieurs années chef du « Reform Club », un des cercles les plus aristocratiques de Londres. C'est lui qui imagina les côtelettes à la Réforme, qui se préparent ainsi qu'il suit :

Après avoir paré et taillé des côtelettes de mouton, on les trempe dans l'œuf battu, puis on les roule dans de la mie de pain mélangée de jambon haché très fin. Après avoir fait sauter les côtelettes dans du beurre clarifié, on les dresse en couronne avec une garniture ainsi composée : couper en bâtonnets d'égale longueur quelques cornichons confits, de la langue de bœuf, du blanc d'œuf dur et des truffes. Amalgamer ces divers ingrédients avec deux ou trois cuillerées de sauce espagnole. On masque

l'entrée d'une sauce poivrade claire dans laquelle on a incorporé une pointe de poivre de Cayenne et un peu de gelée de groseilles.

Côtelettes de mouton. — Mutton chop.

Le *mutton chop*, tel que les Anglais le comprennent, se tranche dans la longe de mouton. Elle doit être coupée très épaisse et se faire cuire sur un feu vif. Ce mets, malgré sa simplicité, ou peut-être à cause de cela, joue un rôle important dans l'alimentation anglaise. Il y a dans la Cité de Londres des restaurants spéciaux où l'on ne sert au consommateur que des côtelettes et des *beefsteaks* accompagnés de pommes de terre et de légumes cuits à l'eau. A l'une des extrémités de la salle, on aperçoit un large fourneau rempli de coke chauffé à blanc, au-dessus duquel est suspendu un immense gril d'acier poli.



Il y a même des établissements où ce gril est en argent massif; cela ne veut pas dire que la viande soit plus tendre ou mieux cuite que dans les maisons moins fastueuses : bonne renommée, comme dit le proverbe, vaut mieux que ceinture dorée.

Devant ce gril, un cuisinier en costume d'ordonnance tourne et retourne les côtelettes au moyen d'une pincette en acier nickelé.

Dans quelques restaurants, le cuisinier opère à l'entrée de la salle. A sa gauche est le fourneau et à sa droite, sur de larges plats, sont empilées des pyramides de côtelettes toutes parées et

prêtes à griller. Le client en passant choisit lui-même sa *chop*, qu'il présente au bout d'une fourchette au chef, qui la fait cuire selon les instructions qu'on lui donne et la renvoie au consommateur, cuite à point, sur une assiette chaude.

En sortant de la salle, il est d'usage de déposer un penny dans une sébile placée devant le cuisinier. Il est de ces établissements où celui-ci fait ainsi des recettes de quinze à vingt francs par jour. La dextérité de ces cuisiniers à se servir de la pincette, et leur habileté pour griller à point un « steak » ou un « chop », est remarquable et fort appréciée des clients. Il est vrai que c'est chez ces hommes une spécialité, et que là se borne leur savoir-faire, car ils sont ignorants des plus simples notions culinaires; ce sont des *grilleurs* et non des cuisiniers.

Irish stew. — Ragoût à l'irlandaise.

Ce ragoût est le mets national irlandais. Quoique d'une simplicité extrême, il constitue un plat substantiel et nourrissant, grâce aux pommes de terre qui entrent dans sa composition et qui en sont la base essentielle.

La classe pauvre irlandaise, on le sait, fait de ce précieux tubercule sa principale nourriture. La qualité du sol du pays se prête admirablement à sa culture, qui est facile et peu dispendieuse, deux qualités précieuses pour un peuple dont la pauvreté est connue et la paresse proverbiale.

Lorsque les malheureux insulaires veulent améliorer un peu leur régime, ils ajoutent aux pommes de terre des oignons et quelques bas morceaux de mouton, et cela constitue le *irish stew* dans sa forme primitive.

Le ragoût irlandais se confectionne d'une manière plus ou moins raffinée, selon la table sur laquelle il doit être servi, mais le *irish stew* (prononcer ariche stiou), tel qu'on le mange dans la bourgeoisie, se prépare ainsi :

Prendre un collet de mouton et le découper en morceaux d'égale grosseur. Mettre cette viande dans une casserole avec quatre ou cinq gros oignons et une douzaine de pommes de

terre coupées en deux. Assaisonner de sel et surtout de poivre. Couvrir le tout d'eau froide. Faire partir à grand feu et laisser mijoter pendant deux heures. A ce moment, le liquide doit se trouver presque absorbé par la viande et les pommes de terre, qui se trouvent être réduites en purée. On verse le tout pêle-mêle sur un plat au moment de servir.

Le *irish stew* se sert aussi comme entrée. Dans ce cas, on remplace la viande de collet par des côtelettes prises dans le carré du mouton. On met un bouquet garni, on tourne les pommes de terre en olives et l'on choisit de petits oignons de même grosseur. Mouiller les côtelettes de consommé léger, et lorsqu'elles sont cuites à moitié, y ajouter les oignons; un quart d'heure après, on joint au ragoût les pommes de terre. Au moment de servir, dresser les côtelettes en couronne et en garnir le centre avec les pommes de terre et les oignons. On dégraisse la cuisson, qu'on lie légèrement avec un peu de purée de pommes de terre; on ajoute une pincée de persil haché et blanchi, puis on verse cette sauce sur les côtelettes.

Scotch haggis.

Ce mets est un des plats nationaux écossais et n'est guère mangé que dans la patrie de Shakespeare. Les Anglais en font peu de cas, mais les Écossais en sont très friands et en font leurs délices.

Il faut se procurer pour préparer un *haggis* la poche de l'estomac d'un mouton, qu'on nettoie parfaitement et qu'on retourne ensuite de manière que la paroi intérieure se trouve en dehors.

Prendre le cœur, le foie et les poumons d'un mouton. Faire bouillir le tout pendant une demi-heure à l'eau salée. Retirer la viande qu'on émince très fin, à l'exception d'une partie du foie, qu'on laisse bien refroidir pour pouvoir le râper. L'émincé est alors étalé sur la table et assaisonné de sel, poivre, muscade, cayenne, oignon haché. On ajoute encore le foie râpé, une poi-

gnée de farine d'avoine (*oat meal*) et une livre de graisse de bœuf hachée.

On emplit alors la poche de l'estomac de mouton avec la préparation, mais de façon à laisser un vide pour éviter que la peau ne crève lorsque la viande gonfle par l'effet de la chaleur.

Ajouter un verre de bon jus, piquer la poche en divers endroits avec une forte aiguille et coudre l'orifice. Faire bouillir à grande eau pendant trois heures.

Il arrive quelquefois que la poche contenant la viande crève pendant la cuisson et que le contenu s'en échappe. Pour obvier à cet inconvénient, on enveloppe le *haggis* dans une serviette, comme s'il s'agissait d'une galantine, avant de le plonger dans l'eau bouillante. — Le poète Burn a fait sur le *haggis* un poème curieux, qui est très populaire chez les Highlanders.

Tête de mouton à l'écossaise. — Sheep's head.

La tête de mouton, après avoir été flambée et nettoyée, est séparée en deux et mise à dégorger à l'eau froide pendant deux heures. On retire alors la cervelle, qui se fait cuire à part dans de l'eau salée et acidulée. Les deux moitiés de tête sont mises ensuite à cuire dans de l'eau légèrement salée. On ajoute quelques oignons, carottes et céleri. On laisse mijoter pendant trois ou quatre heures, puis on égoutte la tête de mouton qu'on place sur un plafond graissé. On la badigeonne de beurre et l'on sème de la chapelure sur la surface. Mettre à four chaud pour prendre couleur, et servir accompagné d'une sauce blanche dans laquelle on a mélangé de la sauge hachée et blanchie, et la cervelle coupée en petits morceaux.

Gigot de mouton bouilli. — Boiled leg of mutton.

Les Anglais sont très friands de mouton bouilli en général, mais ils ont un faible pour le gigot. On le fait bouillir à grande eau salée pendant trois heures et on le sert avec une sauce

blanche aux câpres. Il est d'habitude de l'accompagner de navets bouillis dans la cuisson, entiers ou mis en purée. On passe les navets à travers un tamis de fer, puis on met la purée dans une casserole. On l'assaisonne de sel, poivre et muscade râpée. On la dessèche sur le feu pendant quelques minutes et on y ajoute en dernier lieu un bon morceau de beurre et un peu de sauce blanche. Au moyen d'une cuiller à bouche on moule la purée que l'on dispose symétriquement autour du mouton. Envoyer à part une saucière de jus.

Carré de mouton bouilli à la Soubise. — Boiled neck of mutton.

Parer un carré de mouton comme pour rôtir, le ficeler pour lui conserver sa forme et le faire bouillir dans la marmite ou simplement à l'eau salée. Deux heures de cuisson suffisent. Dresser sur un plat, entourer de bon jus et servir à part une sauce Soubise.

Garnir le carré de mouton de carottes et de navets grossièrement tournés et qu'on aura fait cuire avec la viande.

Pudding de mouton. — Mutton pudding.

Désosser une longe de mouton et en supprimer une partie de la graisse. Diviser la viande en tranches de l'épaisseur d'une côtelette. Faire revenir légèrement dans une casserole de moyenne grandeur 2 échalotes hachées et un oignon. Ajouter les tranches de mouton qu'on fait sauter vivement pendant quelques minutes, après les avoir saupoudrées de sel, poivre et champignons hachés. Égoutter la graisse et mêler à la viande une cuillerée de farine, puis un peu de jus et de *ketchup* pour obtenir une sauce légère. Donner un bouillon et retirer du feu.

Beurrer et foncer un moule à dôme ou un bol de cuisine avec de la pâte à la graisse (*suet paste*) et ranger les tranches de mouton dans l'intérieur. Ramener les bords de la pâte excé-

dant la hauteur du moule vers le centre, de façon que l'orifice soit parfaitement bouché. Beurrer une serviette dans laquelle on enveloppe le pudding en plaçant la partie beurrée sur la pâte. Nouer les quatre coins de la serviette en dessous du moule et plonger celui-ci à l'eau bouillante. Le faire cuire pendant trois heures; le démouler, le dresser sur un plat creux et servir.

Petits pâtés de mouton. — Small mutton pies.

Foncer de grands moules à tartelettes creux avec de la pâte à timbale.

Couper en petits dés de la viande de mouton, moitié maigre, moitié graisse. Assaisonner de sel, poivre et fines herbes (le poivre doit dominer), puis emplir les moules. Recouvrir la viande avec une abaisse de feuilletage à huit tours, dont on mouille légèrement les bords pour faire adhérer à l'abaisse inférieure. Dorer la surface à l'œuf battu, faire une petite ouverture sur le sommet du couvercle avec la pointe du couteau. Cuire à four modéré pendant trois quarts d'heure et, à la sortie du four, entonner dans l'intérieur du pâté la valeur d'une cuillerée à café de demi-glace légère ou de sauce brune.

Ces pâtés sont excellents froids et sont recherchés par les chasseurs et les voyageurs. Ils remplacent avantageusement les sandwiches.

Curry de mouton. — Curry of mutton.

Couper le mouton en morceaux comme s'il s'agissait d'un ragoût, et le faire revenir pendant un quart d'heure avec deux ou trois oignons hachés. Saupoudrer la viande avec une bonne cuillerée à bouche de poudre de « curry », et autant de farine. Mélanger bien avec une cuiller de bois, puis mouiller avec un bouillon léger. Assaisonner de sel seulement, et laisser mijoter deux heures. Dresser dans un plat creux et envoyer à part du riz cuit à la turque.

Agneau. — Lamb.

L'agneau anglais est préférable à l'agneau de France. Il est généralement plus blanc, plus gros et surtout plus gras. Il s'en fait une très forte consommation en Angleterre depuis le mois de mai jusqu'en septembre. Dans les grands dîners, on sert souvent un relevé d'agneau rôti. C'est surtout la selle qu'on emploie dans ces circonstances. L'épaule est très estimée comme plat de luncheon. On la sert sans la désosser. Le carré se fait quelquefois bouillir et dans ce cas on le masque d'une sance aux câpres. Le « hind quarter » (quartier de derrière) comprend le gigot, auquel on laisse attachée une des longes. Le « fore quarter » se compose de l'épaule jointe à la poitrine et au carré. L'agneau rôti et servi froid a de nombreux partisans, mais à la condition expresse qu'il soit accompagné d'une sauce à la menthe. L'Anglais, pratique en toutes choses, estime que la viande blanche n'est digestive que si elle est arrosée d'une sauce stimulante. C'est pourquoi il ne mange le porc qu'avec de la marmelade de pommes, et l'oie qu'accompagnée d'une purée de groseilles vertes ou de pommes et farcie de sauge. Quant au veau, l'Anglais n'en mange qu'avec du lard ou du jambon. Il ne faut donc jamais omettre de servir la sauce menthe avec l'agneau — qu'il soit froid ou chaud. Un oubli en ce sens constitue pour l'Anglais un crime de lèse-cuisine. (Voir *Mint sauce.*)

Lamb chops.

Les *chops* d'agneau se taillent dans la longe. Elles doivent être coupées d'une épaisseur de deux centimètres. On les nomme *chump chops* lorsqu'elles sont prises dans la partie épaisse de la longe qui se trouve rapprochée de la queue. Envoyer de la sauce menthe dans une saucière.

Tête d'agneau. — Lamb's head.

Retirer la cervelle d'une tête d'agneau qu'on a partagée en deux. Cette cervelle est cuite à part dans un peu d'eau salée et acidulée. Quant aux moitiés de tête, on les fait braiser pendant deux ou trois heures, puis on les met à refroidir dans leur cuisson, après avoir enlevé les os de la mâchoire. Pour les servir, on les place sur un plafond beurré, on les arrose de beurre fondu et l'on sème dessus de la mie de pain frite. On met chauffer au four un quart d'heure, puis on dresse sur un plat avec la cervelle comme garniture. Finalement, on l'entoure d'une sauce piquante, italienne, ou simplement d'un bon jus.

Fressure d'agneau. — Lamb's fry.

Ce mets est très apprécié comme plat de déjeuner. Il se compose du foie, du cœur, des poumons et des ris de l'agneau. Faire blanchir les poumons pendant dix minutes, puis les couper en tranches ainsi que les ris, le foie et le cœur. Assaisonner le tout et saupoudrer de farine, puis faire frire sur un feu vif dans le beurre clarifié. Au bout de quelques minutes, le *fry* est cuit. Les retirer de la poêle, dans laquelle on met une pincée de farine, qui, mélangée avec le beurre, forme un roux que l'on délaye avec un peu de madère et de bon jus additionné de *harvey sauce*. Dresser la fressure sur un plat et saucer.

Tête d'agneau farcie. — Stuffed lamb's head.

Après avoir échaudé la tête d'agneau par le même procédé qu'on emploie pour nettoyer une tête de veau, on la désosse entièrement et on en farcit l'intérieur avec une farce à l'anglaise (*veal stuffing*) faite de graisse de bœuf hachée et de mie de pain, et bien relevée en assaisonnement. On mélange à cette farce un gratin que l'on prépare avec le foie de l'agneau

et du lard qu'on fait revenir ensemble, et qu'on pile dans un mortier avec un œuf entier.

La tête d'agneau étant farcie, on l'enveloppe dans une serviette comme s'il s'agissait d'une galantine, en essayant de lui conserver la forme primitive, puis on la met braiser dans du bouillon. On garnit la casserole d'une carotte, d'un oignon, d'un bouquet de persil et de quatre clous de girofle. On laisse braiser pendant une heure et demie. On sert généralement, avec la tête d'agneau farcie, une sauce Pascaline qui se fait ainsi :

Hacher quelques champignons que l'on fait cuire dans le beurre pendant deux ou trois minutes. On ajoute alors un peu de vin blanc qu'on laisse réduire, puis quelques cuillerées de sauce blanche. Finalement on lie la sauce avec deux jaunes d'œufs et, avant de servir, on la termine avec une pincée de persil haché et blanchi, le jus d'un demi-citron et une pointe de poivre de Cayenne.

Blanquette d'agneau. — Lamb blanquette.

On prépare la blanquette avec de l'agneau froid qu'on coupe en escalopes et qu'on mélange avec des tranches de truffes et de langue à l'écarlate. On amalgame le tout avec de la sauce allemande bien liée, et l'on dresse l'entrée dans une bordure de riz ou de pommes de terre. — La langue doit être coupée à l'emporte-pièce ainsi que les truffes.

Epigrammes d'agneau à l'indienne.

Faire fraiser une poitrine d'agneau. Lorsqu'elle est cuite, on en détache les os et on la met refroidir sous presse. Lorsqu'elle est bien froide, on la détaille en forme de côtelettes que l'on pane à l'anglaise pour les faire griller à feu vif.

D'autre part, découper dans un carré d'agneau le même nombre de côtelettes qu'il y a de morceaux de poitrine. Après avoir sauté ces côtelettes, on les dresse en les alternant avec les tendrons.

Saucer d'une sauce au curry et garnir le puits de riz cuit à l'indienne.

Porridge écossais. — Scotch porridge.

Le porridge, qu'on ne peut comparer à rien de mieux qu'au fameux brouet noir des Spartiates, n'est autre chose qu'une espèce de bouillie faite avec de la farine d'avoine, et constitue la principale nourriture des paysans écossais. C'est à ce régime sain et nourrissant, autant qu'aux exercices pédestres, qu'on attribue la force physique et la prestance musculaire qui caractérisent les montagnards hiberniens.

Le porridge, outre ses qualités nutritives, est un mets économique ; aussi est-il également populaire dans la classe ouvrière en Angleterre.

Recette : Faire bouillir un litre d'eau avec 15 grammes de sel, et, lorsque le liquide est en ébullition, y laisser tomber en pluie à peu près 300 grammes de farine d'avoine. Remuer constamment avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'on obtienne une bouillie compacte qu'on laisse mijoter pendant vingt minutes en la remuant de temps en temps. Le porridge est alors prêt à servir. Chaque convive en prend dans une assiette creuse, puis l'additionne de lait frais ou de crème, et l'assaisonne à sa guise.

CHAPITRE V

VEAU — VEAL

Si la viande de bœuf et de mouton anglais est supérieure à la nôtre, il n'en est pas de même de la viande de veau, qui est loin d'atteindre la perfection qu'elle a chez nous. Nos voisins ont une véritable antipathie pour le veau; aussi n'attachent-ils que peu d'importance à son élevage pour l'alimentation ; ce qui fait que la chair en est presque toujours rouge et molle.

Au contraire de la viande de bœuf et de mouton, celle du veau ne gagne pas à être gardée et doit être employée bien fraîche.

Filet de veau rôti. — Roast filet of veal.

Couper dans le cuissot de veau, à l'endroit où il est le plus large, une tranche épaisse de dix ou douze centimètres en y laissant adhérer la partie qu'on nomme la tétine. Enlever l'os qu'on remplace par de la farce (*veal stuffing*). (Voir *au chapitre XIII.*) On donne au morceau de veau une forme ronde en l'enveloppant avec la tétine qu'on assujettit avec des hatelets. On met ensuite la viande au four ou à la broche. Lorsque le veau est cuit, on enlève les brochettes de fer, qu'on remplace par des hatelets d'argent. On sert avec le veau rôti une saucière de bon jus et un morceau de lard ou de jambon.

Escalopes de veau à l'anglaise. — Veal collops.

Escaloper une noix de veau ou un morceau pris sur la longe; donner aux escalopes la forme de côtelettes, les assaisonner de sel et de poivre et les rouler dans la farine. Les tremper ensuite dans l'œuf battu, puis les paner à la mie de pain fraîche. On les range alors dans un plat à sauter dans lequel on a étendu du beurre clarifié ou du saindoux, et on fait sauter les côtelettes jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur de chaque côté. D'autre part, on fait frire des tranches de lard fumé uniformément coupées, et, lorsqu'on dresse les escalopes, on les alterne avec les tranches de lard frit. On garnit le centre du plat d'une macédoine de légumes ou d'une purée quelconque. Verser quelques cuillerées d'espagnole au madère ou de sauce tomate autour de l'entrée.

Longe de veau rôtie. — Roast loin of veal.

Il y a deux choses qu'il ne faut jamais omettre lorsqu'on sert du veau sur une table anglaise, c'est de le farcir et de l'accompagner d'un morceau de lard, de jambon bouilli ou de saucisses. La farce qu'on emploie en cette occasion s'appelle *veal stuffing* et se prépare ainsi : hacher très fin une livre de rognon de bœuf que l'on mélange avec la même quantité de mie de pain fraîche passée au tamis à quenelle et à laquelle on ajoute trois œufs entiers, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée et du persil haché. On étend cette farce le long du filet mignon et on l'enveloppe avec la bavette du veau. On entoure la longe d'un fort papier beurré qu'on maintient avec de la ficelle, et l'on fait rôtir soit au four, soit à la broche. On sert le lard, ou le jambon qui accompagne le veau, au naturel et simplement parsemé de chapelure.

Poitrine de veau bouillie. — Boiled breast of veal.

Désosser une poitrine de veau, puis étaler dans l'intérieur une couche épaisse de farce telle qu'elle a été décrite dans l'article qui précède. Rouler la viande sur elle-même, la ficeler et la faire bouillir à l'eau salée ou dans la marmite pendant deux heures et demie. Lorsqu'elle est cuite, on l'égoutte et on la dresse sur un plat, puis on verse dessus, au moment de l'envoyer sur table, une sauce au persil ou aux câpres, ou bien une purée d'oignon. Quelquefois aussi on l'arrose d'une sauce brune additionnée d'une ou deux cuillerées de *harvey* ou de *ketchup*. On sert à part, comme accompagnement obligé, du lard bouilli ou des tranches de lard frit.

Pâté de veau et jambon à l'anglaise. — Veal and ham pie.

Découper des escalopes de veau ; les assaisonner de sel, poivre et fines herbes, puis les placer en les superposant dans un plat à pâté de faïence allant au feu. Placer entre chaque escalope une tranche mince de lard fumé ou de jambon et procéder ensuite comme pour le pâté de *beefsteaks* (chap. III). Ce pâté est meilleur froid que chaud et se sert ordinairement dans les pique-niques et les déjeuners de chasse.

Tête de veau à l'anglaise. — Calf's head.

La tête de veau à l'anglaise se sert par moitié et non désossée. Ainsi qu'avec le veau rôti ou bouilli, on envoie à part un morceau de lard bouilli ou de jambon. Quant à la sauce qui accompagne la tête de veau, c'est une sauce blanche ordinaire à laquelle on mélange du persil haché et blanchi, et un peu de muscade râpée.

Foie de veau. — Calf's liver à l'anglaise.

Couper le foie en tranches, couper également en tranches très minces du lard de poitrine fumé ; faire cuire le lard dans une poêle, puis l'égoutter sur une assiette. Assaisonner les tranches de foie, les tremper dans la farine et les faire frire dans la poêle qui a servi pour le lard. Dresser ensuite sur un plat, en alternant, les tranches de foie et de lard et tenir au chaud. On retire la graisse de la poêle, dans laquelle on verse un peu de bouillon et quelques gouttes de madère. Tourner sur le feu pour bien délayer le gratin qui s'est formé dans le fond de la poêle et se servir de ce jus pour faire une sauce légèrement liée dans laquelle on ajoute un peu de persil haché et blanchi, quelques gouttes de citron et une cuillerée de *harvey sauce*, puis on en masque le foie.

Pâté de tête de veau. — Calf's head pie.

La tête de veau, après avoir été bien échaudée, lavée et blanchie, est mise à cuire dans du bouillon léger avec un bouquet de persil, quelques oignons et carottes, 4 clous de girofle et du gros poivre. Laisser cuire pendant deux heures et demie, puis égoutter.

Lorsque la tête est froide, on la coupe en morceaux que l'on assaisonne de poivre, sel et fines herbes hachées. On place ces morceaux dans un plat à pâté anglais en les entremêlant de tranches de lard de poitrine blanchi, et on les arrose de quelques cuillerées de bouillon. Le pâté est ensuite recouvert de pâte ainsi qu'il est dit pour le pâté de *beefsteaks*, puis mis au four. Laisser cuire une heure et demie. A la sortie du four, on entonne par le sommet du pâté un peu de gelée de viande. Ce pâté ne se sert que froid. — Les fines herbes dont on assaisonne le pâté se composent d'échalotes, de champignons et de persil.

Poitrine de veau rôtie.

Détacher d'abord le tendron qu'on met en réserve pour employer comme entrée, puis désosser complètement la poitrine qu'on farcit de *veal stuffing* fortement assaisonné. On roule ensuite la poitrine qu'on ficelle et qu'on met au four ou à la broche. Lorsque la viande est cuite, on la sert accompagnée d'un morceau de lard fumé et d'une sauce claire ou du jus de sa cuisson.

Tête de veau à la diable. — Calf's head à la diable.

Désosser une tête de veau. La faire blanchir et l'égoutter, puis la remettre à cuire dans une casserole avec de l'eau légèrement salée. Garnir de légumes et laisser cuire pendant deux heures environ. L'égoutter sur un grand plat et détacher les oreilles. Mettre la tête en presse et, lorsqu'elle est complètement refroidie, la découper avec un coupe-pâte du diamètre de cinq centimètres. Paner les morceaux à l'anglaise, et à l'heure du service les faire frire en pleine friture. Les dresser ensuite en couronne sur un plat autour d'une croustade de riz ou de pain frit, que l'on garnit d'une macédoine de *mixed pickles* à l'indienne, et saucer d'une sauce piquante, rehaussée par une cuillerée de *worcestershire sauce*.

Carré de veau rôti à la crème. — Roast neck of veal à la crème

Parer un carré de veau, couper l'os de la chaîne, enlever le collet et écourter les os des côtes. Placer le veau sur un plafond creux avec un peu d'eau et de graisse. Mettre à four chaud, et lorsque la viande est presque cuite, la saler et l'arroser avec de la crème épaisse à plusieurs reprises. Il se formera alors une croûte dorée sur la surface du veau, qui lui donnera un aspect des plus appétissants. Envoyer une sauce Béchamel au persil

haché et en verser également sur le plat. Servir, comme toujours, un morceau de salaison quelconque : soit petit-salé, jambon, saucisses ou langue écarlate.

Pudding de rognons de veau. — Veal and kidney pudding.

Après avoir énervé et épluché un rognon de veau, le couper en tranches épaisses, l'assaisonner de sel, poivre de Cayenne, échalotes passées au beurre, champignons et persil hachés. Foncer un moule à dôme beurré avec de la pâte à la graisse de bœuf. Placer, dans le fond, quelques minces tranches de lard fumé, puis les rognons. Lorsque le moule est rempli, verser sur la viande quelques cuillerées de sauce veloutée et rabattre la pâte sur les rognons. Envelopper le moule dans un linge que l'on attache avec une ficelle. Plonger alors le pudding à l'eau bouillante pendant deux heures et demi. Le démouler sur un plat et l'arroser d'une demi-glace.

Pain de veau et jambon. — Veal and ham cake.

Excellent plat de déjeuner inconnu en France.

Escaloper une livre du veau cru et à peu près de même quantité de jambon également cru. Faire cuire cinq œufs durs et les couper en tranches dans leur largeur. Hacher et passer au beurre des échalotes, des champignons et du persil. Beurrer un moule à charlotte et garnir le fond avec des tranches d'œufs durs sur lesquelles on place des escalopes de veau préalablement assaisonnées de sel, de poivre et de fines herbes. Étendre sur le veau les tranches de jambon qu'on recouvre avec des œufs durs, puis on remet des escalopes parsemées de fines herbes, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit presque plein. On finit de l'emplir avec de la gelée de viande et on fait cuire au bain-marie ou à la vapeur jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, ce dont on peut s'assurer au moyen d'une

aiguille à brider qu'on enfonce dans la viande. On laisse alors bien refroidir le moule qu'on met en presse à la glace ou au frais. Lorsqu'on veut le servir, on trempe le moule dans l'eau chaude et on le retourne sur un plat. On l'envoie garni de gelée et de persil.

CHAPITRE VI

VENAISON

Hanche de venaison. — Haunch of venison

Le terme « venaison » s'applique au chevreuil, au daim et au cerf.

Les Anglais sont grands amateurs de daim (*buck*) et de cerfs (*red-deer*) ; mais ni le chevreuil, ni le faon, même marinés, n'ont pour eux aucun attrait. Ces animaux vivent à l'état sauvage dans les montagnes d'Écosse, où chaque année d'aristocratiques sportsmen vont leur donner la chasse pendant les mois d'août et de septembre. Accompagnés de gardes-chasse écossais et vêtus comme ceux-ci du costume traditionnel, ils vont se mettre à l'affût dès l'aube, derrière des accidents de terrain dans la montagne, et passent des journées entières à guetter le passage du gibier, dirigé de leur côté par des rabatteurs intrépides et intelligents envoyés la veille à la découverte. Les daims et les cerfs s'en vont par bandes et ne se laissent pas approcher; aussi

n'est-ce qu'avec des précautions infinies et qu'en faisant usage d'armes à longue portée qu'on parvient à les tuer. Inutile de dire que les chasseurs reviennent très souvent bredouille.

Les daims sont plus estimés que les cerfs, surtout ceux qui sont élevés et nourris dans les parcs. Il s'en fait une grande consommation, et depuis juin jusqu'en octobre, dans tous les grands dîners, un rôti de venaison est de rigueur.

La hanche et le carré sont les deux seules parties de l'animal que l'on sert comme rôti. Quant à l'épaule, on en fait peu de cas; on l'emploie seulement pour des pâtés et des ragoûts.

Pour bien rôtir la venaison, il est certaines règles auxquelles on doit se conformer. Tout d'abord il est essentiel que la viande soit bien mortifiée, autrement elle serait dure et dénuée de goût Il faut donc la conserver le plus longtemps possible. Pour cela, on la frotte de farine mélangée avec du poivre et on la suspend dans un courant d'air. La farine a pour but de pomper l'humidité, et le poivre d'éloigner les mouches que l'odeur de la viande mortifiée attire. — Avant de mettre la venaison sur broche, on la pare et on l'enveloppe dans une pâte commune très ferme faite de farine et d'eau. — On l'enveloppe une seconde fois dans du fort papier que l'on fait adhérer à la pâte au moyen de ficelle. On fait rôtir quatre heures en ayant soin d'arroser souvent. Il faut bien se garder d'enlever la graisse adhérant à la venaison; plus l'animal est gras, plus il est recherché. Dix minutes avant de débrocher le rôti, on le débarrasse de la pâte et du papier qui l'enveloppent. On l'arrose alors de beurre fondu et on le saupoudre de sel et de farine. On l'approche ensuite plus près du feu pour lui faire prendre une couleur dorée.

Il y a à Londres des marchands spéciaux qui ne vendent que de la venaison. Elle ne se vend pas au poids; elle est tarifiée selon sa qualité et selon l'épaisseur de sa graisse. Le prix moyen pour une hanche de venaison de bonne qualité est de cent à cent vingt-cinq francs.

On sert avec la venaison rôtie des haricots verts cuits à l'eau, et on envoie de la gelée de groseille dans une saucière.

Emincé de venaison. — Hash of venison.

Ce plat, dont on fait un grand cas en Angleterre, se prépare avec de la venaison qui a été préalablement rôtie. — On coupe la viande en escalopes très minces, que l'on fait chauffer quelques minutes avant de servir dans une sauce ainsi préparée.

Hacher un petit oignon qu'on met dans une casserole avec deux ou trois clous de girofle, quelques grains de gros poivre, un peu de thym et deux verres de vin de Porto. Faire réduire le vin et ajouter une cuillerée à bouche de gelée de groseille délayée avec du consommé et du jus de venaison; lier avec un peu de roux, faire bouillir, écumer et passer à travers une fine passoire. Assaisonner de sel et d'une forte pincée de poivre de Cayenne.

La graisse de la venaison coupée en lames doit se faire chauffer à part dans la poêle. Lorsque le *hash* est dressé, on dispose les morceaux de graisse de place en place sur la surface. On garnit d'une bordure de croûtons de pain grillé. Envoyer à part une saucière de gelée de groseille.

Côtelettes de venaison. — Venison chops.

Les *venison chops* se font griller ou sauter comme les *mutton chops*. On les sauce généralement avec une sauce claire au porto, et on les garnit d'une purée de pommes de terre ou de pommes château. On envoie à part de la gelée de groseille. — On les sert aussi panées et sautées.

Pâté de venaison. — Venison pasty.

Ce pâté se fait, comme tous les pâtés à l'anglaise, dans un plat creux de porcelaine allant au feu. On emploie généralement les parties de l'animal qui ne se font pas rôtir. L'assaisonnement se compose de fines herbes et d'épices et doit être forcé en

poivre. Lorsque le pâté est cuit, on y entonne un bon jus fait avec les os de la venaison, auquel on ajoute un peu de glace de viande. Donner deux heures et demie de cuisson.

Fressure de venaison. — Venison fry.

Le mot *fry* signifie fressure et se compose du foie, du cœur, de la rate et des rognons du daim, que l'on coupe en tranches minces et que l'on fait frire à feu vif dans l'huile, après avoir assaisonné et roulé chaque morceau dans la farine. Ce plat doit être servi très chaud et simplement arrosé d'un bon jus.

Parmi la fressure du daim, on comprend le velours qui recouvre les jeunes cornes. On sait que chaque année les cerfs perdent leurs cornes, qui sont remplacées par de nouvelles pousses; or, lorsque ces cornes sont jeunes, elles sont recouvertes d'une substance veloutée qui disparaît lorsque les cornes grandissent. C'est ce velours qui, détaché des cornes et coupé en petites lanières, constitue la partie la plus estimée du *venison fry*. Quoique cela puisse paraître singulier, ce velours frit est croustillant et d'un goût très délicat.

Civet de venaison. — Civet of venison.

Couper la viande en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon et la mettre dans une casserole avec du lard de poitrine coupé en gros dés et un morceau de beurre. Faire revenir cette viande avec le lard pendant quelques minutes, puis égoutter la graisse. Saupoudrer la venaison d'une cuillerée de farine, puis mouiller avec du vin rouge et du bouillon. Ajouter une cuillerée à bouche de gelée de groseille, assaisonner de sel et de poivre, et garnir d'un bouquet d'herbes aromatisées, composé d'une demi-feuille de laurier, d'une branche de thym, de basilic, de marjolaine et de persil. Laisser mijoter une demi-heure et ajouter deux ou trois douzaines de petits oignons. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajouter alors deux

douzaines de petits champignons tournés et laisser cuire quelques minutes de plus. Dégraisser le civet, retirer le bouquet garni, et servir. On place autour du plat une bordure de croûtons de pain grillé et l'on envoie à part une saucière de gelée de groseille.

Quenelles de venaison. — Venison quenelles.

Me tre dans un mortier 300 grammes de maigre de venaison que l'on pile avec 200 grammes de panade et 200 grammes de beurre frais. Lorsque tout est bien pilé, on ajoute du sel, du poivre, un peu de muscade râpée et trois ou quatre jaunes d'œufs. Passer au tamis à quenelle et remettre la farce dans une terrine, pour la travailler avec une cuiller de bois, et y incorporer une cuillerée de sauce blanche ou de crème. Mouler ensuite les quenelles et les faire pocher à l'eau bouillante. Les égoutter lorsqu'elles sont à point et les dresser en couronne. Les garnir de petites pommes de terre en boules de la grosseur d'une noisette et frites au beurre clarifié. Saucer d'une sauce chevreuil.

Bouchées et croustades de venaison.

On fait un émincé de venaison tel qu'il vient d'être décrit à l'article croquettes, et on en garnit des petites bouchées ou des croustades à la Monglas. On en fait également des rissoles et des kromeskis.

Petits pâtés de venaison. — Small venison pies.

Couper en dés de la viande crue de cerf ou de chevreuil en ayant soin de n'y laisser adhérer aucun fragment de nerfs ni de peau. Couper également en des un peu de graisse de mouton. Assaisonner de sel, cayenne et fines herbes composées de champignons et de persil, ainsi que d'un peu d'échalote hachée et

passée au beurre, puis mélanger à l'émincé une cuillerée ou deux de sauce brune. Foncer en pâte fine quelques moules à tartelettes creux, les garnir avec la viande et les recouvrir d'une abaisse de pâte. Dorer à l'œuf et faire cuire pendant trois quarts d'heure. A la sortie du four on introduit par une ouverture réservée sur le couvercle un jeu de bon jus de venaison. Ces pâtés se servent chauds ou froids.

Timbale de venaison milanaise.

Émincer en fines escalopes de la viande de venaison rôtie. Émincer également de la langue de renne et quelques truffes. Amalgamer le tout avec de la sauce espagnole additionnée d'un peu de sauce tomate.

D'autre part, faire bouillir à l'eau salée du macaroni qu'on égoutte lorsqu'il est cuit à point, et qu'on coupe en bâtonnets de quatre centimètres de long, puis qu'on mélange à l'émincé. Finalement, on ajoute au ragoût une poignée de parmesan râpé et autant de gruyère.

Décorer avec de la pâte à nouilles un moule à charlotte beurré qu'on fonce ensuite avec de la pâte à foncer ordinaire et dont on masque les parois intérieures avec des bandes de papier beurré. On emplit alors le moule d'une substance quelconque telle que riz, lentilles ou farine cuite, et l'on met au four à chaleur modérée.

Lorsque la timbale est cuite, on la vide, on retire le papier dont elle est garnie à l'intérieur et on l'emplit avec la préparation décrite ci-dessus.

Il ne reste plus qu'à la démouler dans un plat et à la servir.

Langues de rennes fumées. — Rein deer's tongues.

Ces langues, d'un goût particulier, sont importées de Russie et de Norvège et sont fort estimées des Anglais. Elles sont, paraît-il, fumées avec de la sciure de bois de sapin, et c'est ce qui leur communique ce goût étrange qui les distingue.

On sert généralement ces langues froides pour déjeuner ou luncher; mais quelquefois on en fait des entrées chaudes qu'on garnit d'épinards et qu'on accompagne d'une sauce poivrade.

Panade de venaison. — Venison panade.

Prendre une livre de viande de venaison rôtie, la dégager de ses os et de la graisse, et la piler avec la mie d'un petit pain qu'on a préalablement fait imbiber dans du bouillon. On assaisonne et on délaye la purée avec du jus de venaison. On passe alors la panade à travers un tamis à quenelle. Cette purée est un mets de malade et se sert rarement.

Purée, émincé et hachis de venaison.

On sert aussi la venaison en purée, ou bien émincée en petits dés, ou encore hachée très menue. On lui donne la consistance désirée en y mélangeant de la sauce brune, et on l'aromatise avec un peu de muscade râpée. Après avoir dressé sur un plat la purée ou le hachis, on l'entoure de croûtons de pain frit et l'on pose sur la surface quelques œufs pochés bien à point.

Croquettes de venaison. — Venison croquettes.

Ainsi que je l'ai dit au commencement de ce chapitre, lorsqu'on se trouve appelé à suivre dans les montagnes d'Écosse une compagnie de chasseurs (*shooting party*), on se trouve souvent privé pendant plusieurs jours de viande de boucherie. Il faut alors s'ingénier pour y substituer la viande de venaison et l'employer de toutes les façons imaginables, en les déguisant sous toutes espèces de formes. On doit donc, pour en varier l'emploi, en faire des potages, des hors-d'œuvre et des entrées.

On trouvera au chapitre des potages comment on peut employer la tête pour en faire un potage fausse tortue (*dear's head soup*) et une purée à l'instar de la purée de lièvre. Pour préparer

des croquettes, on coupe en très petits dés de la viande de venaison rôtie ; on coupe également de la même manière quelques truffes et champignons et on amalgame le tout avec une cuillerée ou deux de sauce brune, à laquelle on ajoute deux jaunes d'œufs et dont on relève l'assaisonnement d'une pointe de cayenne et d'un peu de muscade râpée. On étend cette préparation sur une assiette qu'on place dans un endroit frais, et lorsqu'elle est tout à fait froide, on en fait des croquettes auxquelles on donne une forme quelconque et qu'on roule dans la mie de pain, puis qu'on trempe dans l'œuf battu pour les enduire à nouveau de mie de pain. Faire frire à grande friture et dresser sur une serviette avec une garniture de persil frit.

Nomenclature des différentes espèces de venaison :

Cerf.	—	Stag — Red deer.
Renne.	—	Rein deer.
Daim.	—	Buck deer.
Daine.	—	Doe venison.
Biche.	—	Hind deer.
Chevreuil.	—	Roe buck.
Chevrette.	—	Roe venison.

Une remarque qui paraîtra singulière à ceux qui ne sont pas initiés à la langue anglaise est celle qui suit, concernant la viande de boucherie :

Il est bon de savoir que l'animal change de nom lorsqu'il passe de vie à trépas. C'est ainsi que le bœuf, qui de son vivant se nommait un *ox*, devient *beef* en perdant la vie. Le veau, qui était un *calf* lorsqu'il était sur pied, s'appelle *veal* sur l'etal du boucher ; le mouton, qui portait le nom de *sheep* de son vivant, devient *mutton* après sa mort ; et enfin le cochon abdique sa dénomination de *pig*, pour s'intituler *pork*.

CHAPITRE VII

Porc rôti. — Roast pork.

En Angleterre, le porc est excellent. La chair en est blanche et délicate et la graisse onctueuse. Du reste, l'éloge des jambons d'York et du lard du Wiltshire n'est pas à faire. On consomme énormément de viande de porc, surtout sous la forme de lard fumé. Les parties de l'animal qu'on ne convertit pas en jambon ni en lard se font rôtir et bouillir. Lorsque l'animal est jeune, on le fait rôtir avec la peau, mais il faut avoir soin, avant de le mettre à la broche, de le ciseler avec la pointe d'un couteau : cette opération forme des sillons dans la peau, ce qui facilite puissamment la cuisson. On enveloppe ensuite le rôt dans du papier beurré et on le met à cuire. Un quart d'heure avant de le débrocher, on enlève le papier qui l'enveloppe, afin de permettre à la peau de sécher et de devenir croustillante. Il est d'usage de servir avec le porc rôti de la marmelade de pommes passée au tamis de fer et une farce composée de sauge, d'oignon et de purée de pommes de terre. En été, on emploie la sauge fraîche, hachée, mais en hiver on l'emploie séchée. On la passe au tamis de fer avant de la mélanger à la purée de pommes de terre. Quant aux oignons, on les hache finement après les avoir fait cuire à l'eau.

La sauce aux pommes (*apple sauce*) ainsi que la sauce à la sauge (*sage and onion sauce*) se servent dans des saucières.

Côtelettes de porc à l'indienne. — Pork chops à l'indienne.

Après avoir paré les côtelettes, on les trempe dans de l'œuf battu mélangé d'un peu de beurre fondu, puis on les roule dans la mie de pain fraîche. On les fait sauter dans le beurre clarifié et, lorsqu'elles sont cuites, on les égoutte et les dresse en couronne. On garnit le centre avec du riz cuit à l'eau et on sauce les côtelettes avec une sauce au curry dans laquelle on mélange du piment rouge haché et des cornichons également hachés.

Porc bouilli. — Boiled pork.

Le porc que l'on fait bouillir doit avoir préalablement séjourné dans la saumure de dix à quinze jours. On emploie généralement, pour bouillir, le gigot et la poitrine. La tête elle-même se sert également et est très appréciable, surtout servie froide. Lorsqu'on sert du porc bouilli sur des tables anglaises, il faut toujours l'entourer de panais que l'on fait cuire avec la viande, et envoyer un pudding de pois secs, également bouilli dans la marmite avec le porc. (*Peas pudding*, chapitre IX.)

Côtelettes de porc à la purée de pommes. — Pork chops with apple sauce.

Faire griller les côtelettes, les dresser en couronne et garnir le centre du plat d'une purée de pommes légèrement sucrée. Arroser la viande d'un peu de demi-glace claire ou d'un bon jus.

Boudin noir à l'anglaise. — Black pudding.

Le boudin noir anglais diffère du nôtre en ce qu'il entre dans sa composition du gruau en grains ou du riz qu'on a fait cuire avant de le mélanger au sang. Il doit être fortement épicé et d'un assaisonnement relevé.

Cochon de lait. — Sucking pig.

Charles Monselet, de gourmande mémoire, professait pour le cochon une admiration sans bornes, qu'il a célébrée dans un sonnet demeuré célèbre. Un autre écrivain aussi gourmand, mais plus gourmet, le raffiné gastronome Fulbert Dumonteil, ce charmant chroniqueur dont le talent est si vivement apprécié des lecteurs de l'*Art culinaire* et de bien d'autres revues scientifiques et littéraires, a dit, en parlant du cochon de lait, qu'il n'y avait pas de saveur comparable à celle de sa chair. Quant à sa graisse, il affirme que c'est une « crème, une quintessence, une substance ambrosiaque ».

Mon enthousiasme pour ce jeune pachyderme ne va pas si loin, cependant je dois convenir que je lui reconnais des qualités exceptionnelles. J'ai lu, dans un livre de cuisine anglais qui date de deux cents ans, la curieuse recette suivante pour faire rôtir un cochon de lait, et qui se résume ainsi : « Après avoir embroché l'animal, mettre dans la lèchefrite *deux bouteilles* de madère et l'en arroser constamment pendant la cuisson. » L'auteur s'étend ensuite sur la manière de préparer la farce et sur la façon de servir et de découper le rôti; mais, ce que j'ai trouvé sublime, c'est le *nota bene* à la fin de l'article : « Si vous trouvez que deux bouteilles de madère ne soient pas assez, ajoutez-en une troisième ! » A cette époque, on le voit, le vin jouait un grand rôle dans la cuisine anglaise. Aujourd'hui on remplace les trois bouteilles de madère par une demi-bouteille d'huile et le cochon de lait ne s'en trouve pas plus mal.

Le cochon de lait est dans toute sa perfection à l'âge de dix-huit ou vingt jours. Avant de le mettre sur la broche, on le farcit avec la préparation suivante :

Hacher très fin deux gros oignons et une douzaine de feuilles de sauge. Faire blanchir et égoutter. Mettre la sauge et les oignons dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du sel et du poivre, et laisser mijoter sur le feu pendant dix minutes. Retirer du feu et ajouter deux poignées de mie de pain fraîche

et trois jaunes d'œufs. On introduit cette farce dans l'intérieur du cochon de lait, dont on coud le ventre et qu'on fait cuire à feu doux pendant une heure et demie, en ayant soin de l'arroser constamment avec de l'huile. On sert à part une saucière de purée de pommes et des raisins de Corinthe dans un ravier.

Autrefois, paraît-il, il était d'usage en Angleterre d'occire le cochon de lait d'une façon des plus singulières. On le fouettait avec des verges, sur tout le corps, jusqu'à ce que mort s'ensuivît. Ce procédé avait, paraît-il, la propriété de rendre la chair de l'animal tendre et délicate au delà de toute expression. Depuis longtemps, on a renoncé à ce raffinement de cruauté que désavoueraient nos mœurs actuelles, et le petit cochon de lait est simplement égorgé comme le sont ses vieux parents.

A quoi bon, en effet, chercher à bonifier une chair aussi succulente? Est-il besoin d'ajouter de la saveur à la fraise et du parfum à la rose?

Cochon de lait farci à l'américaine. — Sucking pig à l'américaine.

Désosser un cochon de lait, excepté la tête et les pieds, puis le farcir d'une chair à saucisse aromatisée d'épices et de sauge hachée. Coudre la peau du ventre du cochon, auquel on conserve autant que possible la forme primitive. On l'entoure ensuite de bardes de lard, puis on l'enveloppe dans une pâte à l'eau. On le met à la broche ou au four pendant deux heures et demie. Lorsqu'il est cuit, on enlève la pâte et le lard, et on le place devant le feu après l'avoir saupoudré de farine pour colorer la peau et la rendre croustillante.

Pâté de porc à la Melton Mowbray. — Melton Mowbray pork pie.

Le pâté de porc est une spécialité du comté de Leicestershire. C'est un mets peu digestif; aussi je ne le recommande ni

aux dyspeptiques ni aux estomacs délicats. Il s'en fait en Angleterre une énorme consommation, et dans tous les « luncheon bars » les *pork pies* partagent avec les sandwiches la faveur des clients. La petite ville de Melton Mowbray, près de Leicester, a la réputation de faire ces pâtés meilleurs que partout ailleurs: aussi en expédie-t-on de cet endroit des quantités considérables dans toutes les provinces du Royaume-Uni. Cet engouement pour cette marque de fabrique est d'autant plus difficile à comprendre qu'il n'existe aucun secret dans la confection du pork pie, qui est d'une simplicité primitive.

La pâte se fait ainsi :

Prendre 500 grammes de farine, que l'on mélange avec de l'eau chaude dans laquelle on a fait fondre 125 grammes de saindoux et un peu de sel, pour en faire une pâte à foncer très ferme. On laisse reposer cette pâte à l'abri de l'air pendant un quart d'heure et on l'emploie avant qu'elle soit entièrement refroidie, parce qu'elle est plus malléable. Pour dresser le pâté on se sert d'un bloc de bois cylindrique sur lequel on moule la pâte tiède, qui se raffermit en refroidissant. On enlève le mandrin de bois et l'on garnit l'intérieur du pâté avec de la viande de porc coupée en dés d'un demi-centimètre cube, gras et maigre en égale proportion. On y met du sel, beaucoup d'épices et énormément de poivre. Ce surcroît d'assaisonnement a pour objet de combattre l'action indigeste de la viande de porc. Le pâté est recouvert ensuite et décoré avec la même pâte qui a servi à sa confection et mis au four pendant trois heures. Lorsqu'il est cuit, on infiltre par le sommet du jus fait avec les os, la couenne et les parures de la viande de porc. Plus le pâté est gros, plus on lui donne naturellement de cuisson.

Pâté chaud de porc frais. — Hot pork pie.

Prendre, sur une longe de porc, des tranches de viande que l'on pare et qu'on assaisonne de sel, de poivre et de fines herbes hachées composées d'échalotes, de champignons et de persil.

Masquer le fond d'un plat à pâté anglais de tranches de jambon cru. Ranger sur le jambon une couche de pommes de terre coupées en tranches qu'on assaisonne et sur lesquelles on place les tranches de porc frais, saupoudrer légèrement la surface de la viande de sauge hachée, et recouvrir d'une autre couche de lames de pommes de terre. On verse dans le plat la valeur d'un verre d'eau ou de consommé et l'on procède comme pour le pâté de beef-steak, c'est-à-dire qu'on le recouvre d'une pâte fine qu'on ornemente à la surface avec des feuilles coupées à l'emporte-pièce dans une abaisse de feuilletage. Finalement on dore le pâté qu'on met au four chaud en lui donnant deux heures de cuisson.

Joue de porc fumée. — Bath chap.

Les joues de porc fumées se servent généralement froides. Celles qui sont originaires du comté de Somerset ont une grande renommée. On les nomme *bath chaps*. On les fait cuire simplement à l'eau.

Jambon d'York. — York ham.

La manière employée ordinairement par les Anglais pour cuire les jambons est des plus élémentaires. Ils les font simplement bouillir à grande eau sans autre assaisonnement, estimant qu'ils ont été suffisamment aromatisés lors de la salaison, sans qu'il soit utile d'ajouter à leur saveur par l'adjonction d'une mirepoix.

Choisir un jambon de douze ou quatorze livres, en scier le bout du manche et parer la partie du dessous ainsi que l'os du quasi. Mettre à dégorger pendant dix ou douze heures. On l'égoutte alors et on l'enveloppe dans un torchon; puis on le met dans une marmite contenant de l'eau froide et on le fait partir à grand feu. Arrivé au point d'ébullition, on recule la marmite au coin du fourneau pour la laisser mijoter pendant

trois heures. On la retire alors entièrement du feu et on la met loin du fourneau avec le jambon, qu'on laisse refroidir dans sa cuisson.

Lorsqu'on l'égoutte, on enlève le torchon qui l'enveloppe, et le jambon est mis au garde-manger pour n'être paré que le jour suivant, s'il doit être mangé froid; mais, s'il doit être mangé chaud, on supprime la couenne et on remet le jambon dans une braisière avec une bouteille de vin de Xérès (*sherry*), puis, une heure avant de le servir, on le met au four. Le vin dans lequel le jambon a été réchauffé, après qu'il a été dégraissé et réduit, est mélangé à la sauce qui doit l'accompagner sur table.

Jambon rôti. — Roast ham.

Après avoir paré le jambon comme il est dit plus haut, on le fait bouillir à grande eau pendant une heure, puis on l'égoutte et on supprime la couenne, qui se détache facilement. Le jambon est alors mis dans une terrine profonde et étroite et on le mouille juste à hauteur avec une marinade de légumes au madère. Au bout de douze heures, on retire le jambon du vase et on l'enveloppe avec sa marinade dans de la pâte à l'eau chaude, ainsi qu'on fait pour la venaison, puis on recouvre la pâte d'une couche de papier de cuisine qu'on fait adhérer à la pâte au moyen de ficelle. Lorsqu'il est ainsi enveloppé, on fait rôtir le jambon au four ou à la broche. Dans ce dernier cas, il faut se servir d'une broche anglaise, car en le transperçant on abîmerait le jambon.

Lard bouilli et frit. — Boiled and irfed bacon.

Le lard fumé de Wiltshire est à bon droit fort estimé. On le sert bouilli comme accompagnement obligé de certains mets; c'est ainsi qu'il faut toujours en envoyer un morceau avec le veau, de quelque manière qu'on le serve, ainsi qu'avec la tête

de veau, les lapins bouillis, la dinde, les poulets braisés, les fèves de marais, etc. Dans ce dernier cas, les fèves et le lard doivent être cuits dans la même marmite. Pour le servir, on enlève la couenne et on le saupoudre de chapelure fine. On l'entoure généralement de choux cuits à l'eau. Le lard frit se voit sur presque toutes les tables bourgeoises ou aristocratiques, au premier déjeuner du matin. C'est surtout le plat de fondation des hôtels et des tables d'hôte. On le sert le plus souvent dans des plats spéciaux (*bacon dishes*). Ces plats ont un double fond perforé, ou bien sont munis d'une fine grille en argent, afin d'éviter que le lard ne baigne dans la graisse.

Lard grillé. — Broiled bacon.

Cette manière de cuire le lard est très appréciée des amateurs :

On le coupe en tranches très minces qu'on roule sur elles-mêmes comme des paupiettes et qu'on embroche avec des hâtelets très fins ; puis on place ces hâtelets ainsi garnis dans un gril fermé devant un feu vif ou dans un four très chaud. Le lard cuit ainsi devient très croustillant. On le sert sur des grillades de pain (*dried toasts*).

Pudding de saucisses. — Sausage pudding.

Les saucisses anglaises, et notamment les saucisses de bœuf, sont très grosses et très compactes. On les sert généralement grillées ou frites à la poêle, mais on les mange aussi bouillies à l'eau et on en fait des puddings.

Prendre deux livres de saucisses et diviser chacune en trois parties en les tordant, puis les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes. Les égoutter et les rafraîchir dans l'eau froide.

Foncer un moule à dôme ou une terrine de cuisine avec de la pâte à la graisse de bœuf (*beef suit paste*). Hacher un oignon

et le passer au beurre. Lorsqu'il est frit, ajouter une cuillerée de farine et mouiller avec du bouillon. Assaisonner de poivre, sel et muscade râpée, et tourner la sauce sur le feu pendant quelques minutes. Placer les saucisses dans l'intérieur du moule par rangs superposés en arrosant chaque rang avec la sauce; recouvrir ensuite l'orifice du pudding avec une abaisse de pâte, en souder les bords et envelopper le moule ou la terrine dans une serviette. Entourer le bord d'une ficelle et réunir les quatre coins de la serviette en les attachant ensemble. Faire bouillir deux heures à grande eau.

Petits pains aux saucisses. — Sausage rolls.

Le *sausage roll* est très apprécié par les chasseurs et les voyageurs. On le prépare ainsi :

On fait une pâte à pain ordinaire avec de la farine de Brownand gruau. Lorsque la pâte a fait son levain, on la divise en petites parties d'égale grosseur, et dans l'intérieur de chaque portion on introduit une saucisse crue. On bouche hermétiquement les issues, on laisse monter la pâte pendant une demi-heure environ et l'on met à four vif. La graisse de la saucisse s'étend dans l'intérieur du pain, mais la croûte lui interdit de s'échapper, ce qui contribue à donner de la saveur au *sausage roll.*

On fait également des *sausage rolls* avec de la pâte feuilletée. Dans ce cas, on fait cuire la saucisse avant de l'envelopper dans la pâte. A celles-ci je préfère les premières.

Échine de porc. — Chine of pork.

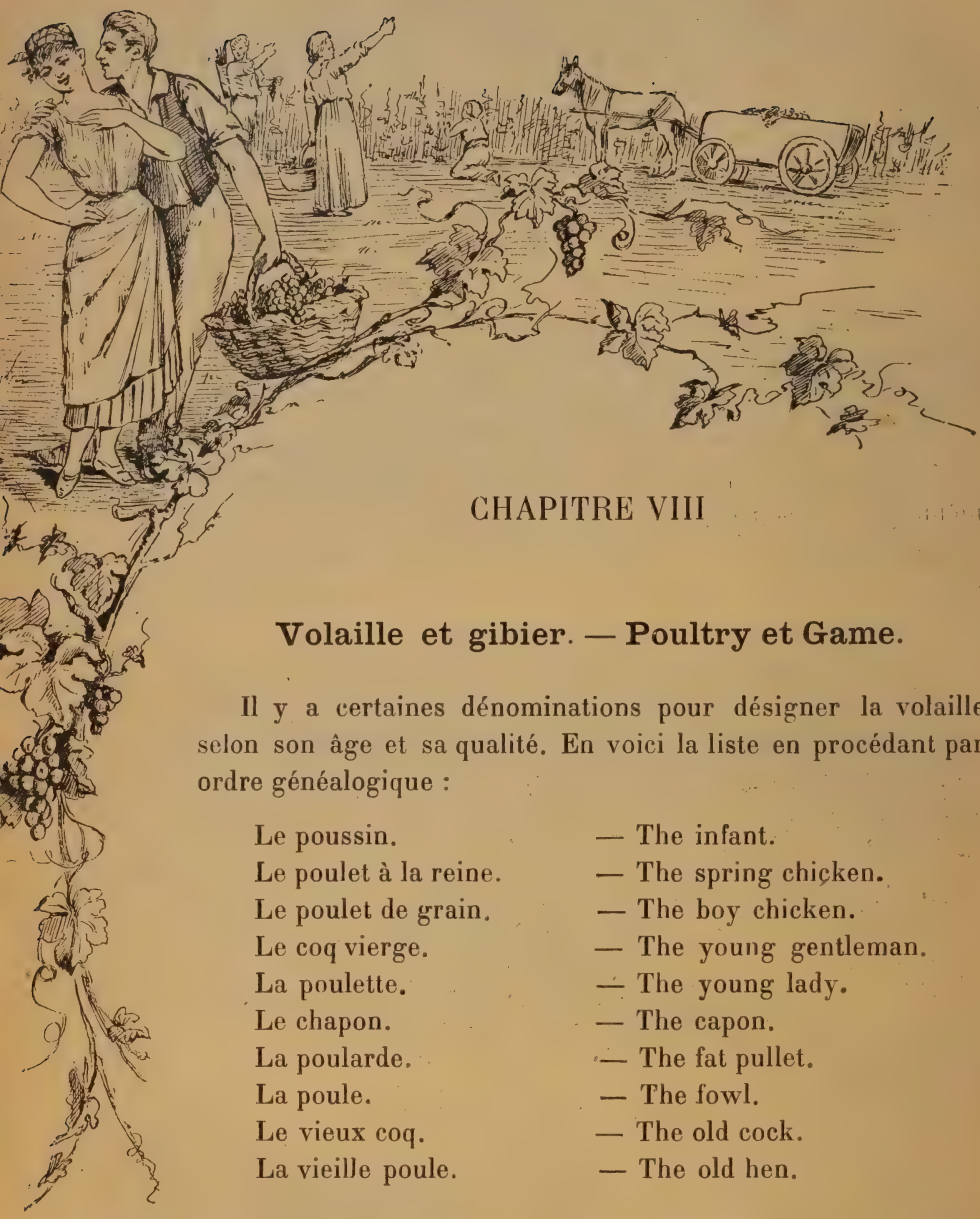
L'échine de porc est la partie de l'animal qui se trouve entre le derrière de la tête et la naissance de l'épaule. On la fait rôtir ou bouillir. Dans le premier cas, la viande doit être fraîche ; mais, dans le second, elle doit avoir été préalablement mise au saloir pendant une douzaine de jours. C'est un mets qu'on sert rarement, quoiqu'il constitue une excellente pièce de résistance.

C'est généralement le jour de Noël qu'on mange de l'échine de porc.

Saucisses anglaises. — English sausages.

Les villes de Cambrigde et d'Oxford ont une réputation notable pour les saucisses de porc. Elles sont du reste excellentes, quoique trop fortement assaisonnées; mais elles sont du goût des Anglais qui affectionnent les épices et particulièrement le poivre.

Dans presque tous les bars où le public va luncher, le *plat du jour principal* est la saucisse chaude et froide. Il en est de même dans les « cook shops » des quartiers populeux, où les saucisses se débitent à des prix de bon marché fabuleux. Seulement, dans ces derniers endroits, la marque de Cambridge et d'Oxford n'est pas garantie et la provenance des produits, de même que la fabrication, est enveloppée de mystère!



CHAPITRE VIII

Volaille et gibier. — Poultry et Game.

Il y a certaines dénominations pour désigner la volaille selon son âge et sa qualité. En voici la liste en procédant par ordre généalogique :

Le poussin.	— The infant.
Le poulet à la reine.	— The spring chicken.
Le poulet de grain.	— The boy chicken.
Le coq vierge.	— The young gentleman.
La poulette.	— The young lady.
Le chapon.	— The capon.
La poularde.	— The fat pullet.
La poule.	— The fowl.
Le vieux coq.	— The old cock.
La vieille poule.	— The old hen.

Poulardes à l'anglaise.

Les poulardes à l'anglaise ne sont autre chose que des poulardes braisées à blanc, dont on garnit la cuisson d'un bouquet de

persil, quelques oignons dans chacun desquels on plante un clou de girofle, une branche de céleri et quatre carottes.

On les dresse sur un plat long en les séparant avec une langue à l'écarlate et en les entourant d'une garniture à la jardinière. On les sauce d'une béchamel.

Poulet bouilli, sauce persil — Boiled chicken parsley sauce.

Le poulet, ayant été bouilli ou braisé, est saucé et servi avec une sauce béchamel dans laquelle on a mélangé du persil haché et blanchi. On doit toujours servir du lard, du jambon ou de la langue avec le poulet bouilli.

Poulet à la turque. — Chicken à la turque.

Faire bouillir ou braiser un poulet et le saucer d'une sauce au curry. On envoie à-part du riz cuit à la turque.

Sauce curry : Émincer deux gros oignons et les faire frire d'une couleur blonde dans du beurre clarifié. Ajouter un peu de thym, laurier et persil, ainsi qu'une cuillerée à bouche de curry et une de farine pour en faire un roux. Délayer ce roux avec du consommé de volaille ou du blond de veau et remuer sur le feu avec une cuiller de bois jusqu'à ébullition. Laisser mijoter sur le coin du fourneau pendant un quart d'heure, écumer et dégraisser. Faire réduire ensuite et passer à travers une étamine ou une fine passoire. On peut y ajouter une liaison de trois jaunes d'œufs.

Curry de poulet. — Curry of chicken.

Il y a deux manières de faire le curry de poulet :

1° Préparer le poulet comme pour une fricassée ordinaire. Lorsque le poulet est cuit, on fait une sauce au curry telle qu'elle est décrite dans l'article qui précède, en se servant de la cuisson du poulet ;

2° Après avoir découpé le poulet, on range les morceaux dans un plat à sauter contenant du beurre clarifié ou de l'huile, et on le fait légèrement revenir. On l'égoutte alors sur une serviette pour le dégager de l'huile ou du beurre dont il est saturé, et on le met à cuire dans une casserole contenant une sauce claire au curry. Lorsque le poulet est cuit, on fait réduire la sauce après l'avoir bien dégraissée, on y ajoute une liaison de trois jaunes d'œufs, et après avoir passé la sauce à la passoire fine, on en couvre le poulet.

On envoie à part un plat de riz à la turque.

Le riz Caroline est préférable aux autres espèces. On le fait cuire à grande eau légèrement salée, puis on l'égoutte pour le remettre immédiatement dans la casserole sans lui donner le temps de refroidir. Alors on le place à l'étuve pendant vingt minutes en ayant soin de tenir la casserole hermétiquement fermée.

Filets de poulet à l'indienne. — Filets of chicken à l'indienne.

Parer les filets comme pour un suprême ; les sauter et les dresser en couronne, puis les masquer d'une sauce au curry. On garnit le centre du plat avec du riz à la turque. Alterner les filets de volailles avec des lames de langue à l'écarlate coupées à l'emporte-pièce, non saucées.

Poulet sauté aux huîtres. — Chicken and oysters.

Découper un poulet et en ranger les morceaux dans un plat à sauter avec de l'huile, deux oignons coupés en rouelles, quelques branches de persil et des parures de champignons frais. Faire partir sur le feu et couvrir, puis mettre à four modéré jusqu'à entière cuisson. Égoutter le poulet. D'autre part, faire blanchir deux douzaines de grosses huîtres, les égoutter et les ébarber. Retirer l'huile du plat à sauter, mais y laisser les légumes, auxquels on ajoute une cuillerée de farine

que l'on délaye avec le jus des huîtres, un peu de bouillon et de glace de viande. Faire bouillir la sauce quelques minutes, la passer à travers une fine passoire et finalement y ajouter les huîtres. Cette sauce, qui doit être tenue un peu épaisse, se verse sur le poulet lorsque celui-ci est dressé.

Poulet bouilli aux huîtres. — Boiled chicken and oysters.

Trousser le poulet avec les pattes en dedans et le faire bouillir ou braiser selon l'usage en le garnissant de légumes et d'un bouquet de persil. On ajoute également les barbes des huîtres dont on conserve les noix pour la sauce. Cette sauce se fait avec le jus des huîtres additionné du bouillon du poulet et de crème double, mélangé avec du roux en quantité suffisante pour obtenir une sauce épaisse à laquelle on ajoute en dernier lieu les noix des huîtres, un peu de cayenne et un soupçon de muscade râpée. Masquer le poulet avec cette sauce.

Si l'on emploie les grosses huîtres dites « pied de cheval », on devra les couper en deux.

Poulet effilé et grillé. — Pulled and grilled chicken.

Cette entrée, un peu bourgeoise peut-être, est peu connue des praticiens français et mérite une mention spéciale :

Prendre un poulet froid, bouilli ou rôti. En enlever les cuisses et les reins ; puis, au moyen de deux fourchettes, on effiloche les filets aussi mince que possible. Ces filaments sont ensuite mélangés avec une sauce béchamel bien réduite. D'autre part, on place les cuisses et le dos du poulet sur le gril, après les avoir préalablement roulés dans le beurre et assaisonnés. Lorsque le poulet est d'une belle couleur dorée, on en dresse les morceaux simplement sur le *pulled chicken*.

Poulet en charpie aux concombres. — Pulled chicken with cucumbers.

Détacher toute la viande des cuisses et de l'estomac d'un poulet rôti ou poêlé et l'effiler ainsi qu'il est expliqué dans la recette qui précède.

D'autre part, éplucher deux concombres verts. Les couper en tronçons de trois centimètres de longueur que l'on divise en quatre morceaux. Enlever la graine et parer les morceaux en escalopes épaisses qu'on laisse dégorger pendant deux heures dans une terrine avec une cuillerée de sel et quelques gouttes de vinaigre. Au bout de ce temps, on égoutte les concombres, on les lave et on les place dans une casserole à légumes, avec 75 grammes de beurre, deux cuillerées de consommé de volaille, une pincée de poivre, une cuillerée à café de sucre en poudre et un oignon entier (un bouquet d'oignons verts est préférable).

Faire braiser les concombres pendant une demi-heure, puis les égoutter sur un tamis. Prendre un peu de sauce allemande bien liée et la mélanger au poulet effilé. Faire chauffer sans bouillir, et au dernier moment, ajouter les concombres qu'on mêle légèrement avec une cuiller de bois en évitant de les briser. Dresser dans un plat d'entrée sur lequel on a collé une bordure de croûtons de pain frits. On peut remplacer les croûtons par une bordure de petites croquettes à la reine, faites d'une purée de volaille.

Grillades à la diable. — Devilled dishes.

Tel est le terme employé par les Anglais pour désigner un accommodement horriblement condimenté qu'affectionnent tout particulièrement nos voisins d'au delà du Pas de Calais. Ces mets « endiablés », pour employer la traduction libre du terme anglais, sont des spécialités des restaurants de nuit, des clubs et des mess militaires, et sont consommés principalement

dans les repas nocturnes de viveurs, de sportsmen et d'amateurs à outrance du poker et du baccara.

Il arrive un moment où les joueurs, étourdis par les libations fréquentes et par l'abus du cigare ou de la pipe, sentent le besoin de chasser le sommeil et de ragaillardir leurs sens engourdis. Il faut alors à ces palais blasés un stimulant énergique, et à ces estomacs délabrés un aliment substantiel pour ranimer l'ardeur de ceux qui faiblissent et les exciter à la lutte, que les joueurs reprendront après souper avec plus d'acharnement et d'entrain.

La dénomination de *devilled* donnée à cet accommodement est pleinement justifiée, car, d'après l'assaisonnement diabolique qui le caractérise, on pourrait croire qu'il a été préparé pour la dégustation des génies infernaux!

Ce sont généralement les débris du dîner que l'on emploie pour les soupers à la diable.

On se sert de préférence des restes de volaille et de gibier découpés en morceaux, puis des os de côtes rôties ou braisees, de mouton, de veau et de roastbeef; mais il faut laisser adhérer à ces os un peu de viande et de graisse. Ces débris sont alors complètement enduits de la préparation suivante :

Mélanger dans un bol une cuillerée à bouche de moutarde anglaise et la même quantité de moutarde française que l'on délaye avec deux cuillerées d'huile d'olive, deux jaunes d'œufs et une cuillerée de *worcestershire sauce*. Assaisonner de sel et d'une demi-cuillerée à thé de poivre de Cayenne.

Faire griller à feu très vif et laisser prendre à la viande une couleur bien bronzée. Servir très chaud arrosé d'un bon jus additionné d'un peu de *harvey sauce*.

La purée à la diable (*devilled mixture*) dont on enduit les viandes destinées à être grillées se combine de différentes manières : c'est ainsi qu'on la prépare à l'indienne, en y mélangeant de la poudre de curry; à la portugaise, en substituant au curry de la purée de tomates; ou bien encore à l'américaine, avec une purée d'oignons.

Pâté de poulet. — Chicken pie.

Découpez le poulet comme pour une fricassée; assaisonnez les morceaux et rangez-les dans un plat à pâté au fond duquel on a placé quelques minces escalopes de veau. Semez sur le poulet des fines herbes hachées et passées au beurre. Entremêlez les morceaux de tranches de lard fumé, et placez çà et là quelques moitiés de jaunes d'œufs durs. Mouillez avec du consommé de volaille ou de l'eau, et procédez ensuite comme pour le pâté de beefsteak. On donne à ce pâté une heure et demie de cuisson.

A la sortie du four, on entonne par le sommet du pâté quelques cuillerées de bon jus.

Pâté d'abatis. — Giblet pie.

Nettoyez deux abatis d'oie bien dégorgés, que l'on fait ensuite blanchir et qu'on égoutte. Les parer et les découper, puis les marquer dans une casserole avec des légumes comme s'il s'agissait d'une fricassée de poulet. Assaisonnez de sel et de poivre en grains. Lorsque les abatis sont cuits, on les égoutte, puis on les range dans un plat à pâté avec quelques tranches de lard fumé, préalablement cuit.

Faire une sauce avec la cuisson des abatis, y mélanger quelques fines herbes hachées, et verser cette sauce dans le plat qu'on couvre ensuite avec du feuilletage à huit tours. Procédez ensuite comme pour le pâté de beefsteak. Mettre au four chaud pendant une heure.

Pâté de pigeon.

Prendre cinq jeunes pigeons que l'on coupe en quatre morceaux et que l'on assaisonne de sel, poivre et fines herbes. Préparer également quelques escalopes de filet de bœuf et quelques minces tranches de lard fumé. Placer les tranches de

bœuf dans le fond du plat, puis les morceaux de pigeon entre lesquels on intercale une lame de lard. Ajouter quatre jaunes d'œufs durs coupés en deux ; mouiller avec un peu d'eau ou de bouillon léger, et couvrir le pâté avec une pâte feuilletée telle qu'elle est décrite pour le pâté de beefsteak. Donner une heure et demie de cuisson, puis infiltrer quelques cuillerées de bon jus à la sortie du four. Si le pâté doit être mangé froid, il est préférable de désosser les pigeons.

Pâté de Devonshire. — Devonshire pie.

On confectionne, dans le comté de Devonshire, un pâté d'un genre tout particulier et dont voici la recette :

Désosser une jeune oie, ainsi qu'un poulet. Farcir ce dernier comme une galantine avec une farce bien relevée en assaisonnement et dans laquelle on met de la langue de bœuf ou du jambon coupé en gros dés. Étaler un peu de cette farce dans l'intérieur de l'oie dont on enveloppe ensuite le poulet. Coudre avec une aiguille à brider et de la ficelle la peau de l'oie, afin de lui conserver sa forme, et faire braiser pendant une demi-heure, puis laisser refroidir dans la cuisson. Foncez un grand moule à pâté avec de la pâte à l'eau chaude à l'anglaise (un quart de saindoux pour une livre de farine). Mettre dans le fond du pâté de la farce comme celle dont on a garni le poulet, puis placer la galantine dans l'intérieur du pâté. Remplir le vide avec de la farce et recouvrir de pâte. Cuire à four chaud pendant trois heures. A la sortie du four, on verse dans l'intérieur, par un trou pratiqué au sommet, la cuisson de la galantine qu'on a fait réduire et à laquelle on a ajouté un verre de cognac.

Ce procédé de farcir une oie avec un poulet me fait songer à l'anchois dont Alexandre Dumas donne la recette sous la dénomination de : « Anchois à la Monte-Cristo ».

Mettez l'anchois dans une olive, l'olive dans une alouette, l'alouette dans un perdreau, le perdreau dans un faisan, le

faisan dans une dinde. Faites rôtir trois heures, puis dépecez le tout jusqu'à ce qu'on retrouve l'anchois. Quant au reste, jetez-le par la fenêtre !...

L'Oie. — The goose.

Palmipède ventru, honneur des basses-cours,
Qui parles lentement, marches et te dandines,
Comme un moine ventru qui va chanter matines,
Utile de tout temps, calomnié toujours,
L'homme prend ton duvet plus doux que le velours,
Il met ta chair en daube et ta graisse en tartines;
Le gourmand met ton foie en pâtés, en terrines ;
L'écrivain à ta plume a sans cesse recours.

CLÉMENT PRIVÉ.

De tous les animaux domestiques qui peuplent nos basses-cours, l'oie est sans contredit celui que la nature a le moins favorisé sous le rapport intellectuel. L'oie personnifie la bêtise, et l'on emploie son nom comme terme de comparaison pour désigner celui ou celle dont l'intelligence est quelque peu bornée. De là l'expression « être bête comme une oie ». Quoi de plus grotesque, en effet, quoi de plus stupide et de plus disgracieux qu'un troupeau de ces palmipèdes cheminant sur une route ou dans un pré? Ils marchent en tas, dodelinant leur corps en battant de l'aile, le cou allongé, l'œil fixe et le bec en l'air.

De leur gosier s'échappe un son guttural et discordant qui rappelle la note basse d'une clarinette.

La Providence, non contente d'avoir privé l'oie de qualités physiques et intellectuelles, l'a de plus condamnée à un martyr perpétuel pendant son existence éphémère. On la plumera toute vive pour obtenir son duvet ; et, afin que son foie acquière les qualités essentielles qui lui incombent, on fera subir au pauvre animal mille tourments inimaginables.

Et pourtant, l'oie a droit à plus d'un titre à notre reconnaissance. N'est-ce pas avec les plumes de ses ailes que nous avons appris à tracer nos premiers jambages? N'est-ce pas son duvet

qui nous aide à combattre les rigueurs de l'hiver? Et, outre que sa chair est exquise, n'est-ce pas avec son foie qu'on confectionne ces excellents pâtés dont la réputation est universelle?

Une chose digne de remarque, c'est que les oies ont joué à diverses époques un rôle important dans maints événements historiques. On sait dans quelles circonstances elles sauvèrent le Capitole, mais on ignore peut-être que c'est un de ces volatiles qui fut la cause inconsciente de la captivité de Richard Cœur de Lion, roi d'Angleterre. Ce monarque, revenant de la Palestine en l'an 1192, fit naufrage sur les côtes de la Vénétie. Accompagné de deux nobles chevaliers, il traversait l'Allemagne pour retourner en ses États, et tous trois, déguisés en pèlerins, s'arrêtèrent un jour dans une auberge où on leur servit une oie pour dîner.

Pendant qu'ils étaient à table, un ménestrel se présenta et proposa au roi de lui chanter une ballade en échange d'un morceau d'oie. Richard, qui était en appétit, refusa l'offre du ménestrel, justifiant ainsi le proverbe qui dit que ventre affamé n'a pas d'oreilles, et mit brutalement le chanteur à la porte. Celui-ci, qui était Anglais et qui avait reconnu le roi, se vengea en allant le dénoncer aux Allemands, qui s'emparèrent de Richard et le conduisirent en captivité.

L'oie nous apparaît encore dans l'histoire d'Angleterre dans une circonstance assez curieuse.

Il est bon de savoir qu'il est d'usage, le jour de la Saint-Michel, de faire figurer sur les tables anglaises, depuis la table du souverain jusqu'à celle du simple bourgeois, une oie rôtie farcie de sauge et d'oignon. L'origine de cette coutume, qui remonte au XVIe siècle, est celle-ci :

Le 29 septembre, jour de la Saint-Michel, est l'anniversaire d'une grande bataille navale gagnée par les Anglais sur les Espagnols. La reine Élisabeth, qui régnait alors, était à table lorsqu'on lui apporta la nouvelle de la destruction de la flotte espagnole. La pièce de résistance était ce jour-là une oie rôtie dont la reine, paraît-il, était particulièrement friande, et ce fut alors que, dans un accès d'exultation patriotique et gourmande,

elle décréta qu'en commémoration de cette glorieuse journée, une oie rôtie serait servie sur sa table chaque année à pareille date. La noblesse fit naturellement comme la reine et les bourgeois imitèrent les nobles. Et voilà pourquoi le 29 septembre est un jour de deuil pour les habitants des vergers et des basses-cours, mais en même temps un jour de réjouissance pour ceux qui, fidèles à la tradition, fêtent joyeusement la Saint-Michel en se conformant aux décrets de la grande reine Élisabeth.

L'élevage des oies exige des soins particuliers, et on doit surtout s'attacher à ne pas les laisser manquer d'eau, car elles sont constamment altérées : aussi les éleveurs de ces volatiles ont-ils imaginé, dans les pays où l'eau fait défaut, de suspendre au cou des oies réunies en troupeau de petits godets remplis d'eau et dans lesquels elles viennent réciproquement se désaltérer.

D'après Aristote, les oies auraient l'instinct de la prévoyance plus développé que les autres animaux. Comme preuve à l'appui de cette assertion, il raconte que, lorsqu'une troupe d'oies sauvages traverse le mont Taurus, repaire de leur plus cruel ennemi, l'aigle, chaque oiseau a la précaution de tenir un caillou dans son bec afin de ne pas trahir sa présence par son cri, qu'il ne peut maîtriser autrement, tant la loquacité est naturelle chez lui. Les Romains, on le sait, avaient pour les oies une grande vénération ; aussi, chaque année, à l'anniversaire du jour où le Capitole fut sauvé par ces palmipèdes qui, par leurs cris, donnèrent l'éveil à la garnison, une oie était portée en triomphe sur un coussin de velours, tandis que par derrière un chien crucifié vif sur une planche était impitoyablement promené à travers les rues de Rome, en souvenir de ce que les chiens chargés de la surveillance de la ville s'étaient laissé détourner de leur vigilance par les assiégeants.

Deux grands mangeurs, que je soupçonne fort d'être deux grands Gascons, discutaient des mérites gastronomiques de l'oie et de la dinde, faisant valoir, chacun à son point de vue, les qualités de ces deux volatiles. L'un vantait la saveur de l'oie et l'autre la délicatesse de la dinde : « Une oie, disait le premier,

est plus que suffisante pour une personne, mais pas assez pour deux. — Quand je mange du dindon, observait le second, je n'aime voir à ma table qu'un autre compagnon : c'est le dindon. » Il est bon d'ajouter que l'admirateur de l'oie professait un profond dédain pour les cuisses et que l'amateur de dinde, à l'exemple de Brillat-Savarin, n'en mangeait que les sot-l'y-laisse.

L'oie rôtie ne se sert jamais sans avoir été préalablement garnie d'une farce très relevée en assaisonnement, dont la mission est de contre-balancer les effets nuisibles que peut produire la chair indigeste de ce volatile. Les Anglais, pratiques en toutes choses, et surtout en matière de nourriture, ont soin d'accompagner toutes les viandes réputées indigestes d'un stimulant sous forme de sauce ou de farce, destiné à venir en aide aux sucs digestifs dans l'accomplissement de leurs fonctions. C'est ainsi que le porc rôti se sert non seulement farci de sauge et d'oignon, mais encore accompagné de sauce aux pommes. Il en est de même du veau, que l'on garnit d'une farce épicée ; du canard sauvage, qu'on arrose de jus de citron ; de l'agneau, qu'on ne mange jamais sans sauce à la menthe et au vinaigre, et du cœur de bœuf, qu'on assaisonne de gelée de groseilles.

La farce dont on garnit l'oie se fait ainsi :

Hacher séparément six gros oignons et une poignée de feuilles de sauge fraîche ou sèche. Faire blanchir ces ingrédients pendant cinq minutes, puis les égoutter sur un tamis. Les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et les faire frire pendant cinq autres minutes en les remuant avec une cuillère de bois.

Ajoutez une poignée de mie de pain fraîche, du sel et surtout beaucoup de poivre. La sauce aux pommes se sert dans une saucière.

Dinde rôtie. — Roast turkey.

Le dindon est originaire de l'Inde ; aussi le désignait-on autrefois sous le nom de coq d'Inde. Il fut introduit en Espagne vers la fin du XVIIe siècle par les jésuites, auxquels il sera

beaucoup pardonné pour avoir enrichi l'alimentation de ce précieux volatile. On l'appela longtemps l'oiseau des jésuites et il s'acclimata rapidement en Europe, où il supplanta bientôt l'oie, qui jusque-là avait été la reine des basses-cours. Ce fut aux noces de Charles IX que le premier dindon fut servi sur une table française. L'élevage de cet oiseau prit rapidement un grand développement et aujourd'hui il se pratique sur une immense échelle et donne lieu à un commerce des plus lucratifs.

La dinde, malgré son apparence robuste, est d'une nature très délicate; aussi est-on obligé d'avoir recours à des soins particuliers pour l'amener au degré d'embonpoint requis pour lui permettre de figurer dignement sur nos tables. La femelle commence à pondre vers l'âge de dix mois et elle fait chaque année deux pontes de vingt à vingt-cinq œufs.

La dinde est certes la plus belle et la plus noble pièce de volaille qu'on puisse servir dans un dîner. Qu'elle soit truffée ou non, farcie de saucisses ou bourrée de marrons, elle constitue un relevé des plus riches et des plus recherchés.

La dinde, comme sa camarade l'oie, a la réputation d'être un animal stupide. Peut-être est-ce à cette allégation qu'il faut attribuer le dicton populaire qui dit d'un homme victime de sa bêtise qu'il est le dindon de la farce. Cette expression, paraît-il, vient de ce qu'autrefois les acteurs qui jouaient les rôles de dupes dans les comédies étaient appelés *pères dindons*, par allusion à ces oiseaux dont on a fait le symbole de la sottise.

Comme pour les poulets, les faisans et les perdreaux, on sert en Angleterre, avec la dinde rôtie, de la sauce au pain. Il est essentiel aussi, lorsqu'on sert une dinde à l'anglaise, de la remplir d'une farce faite avec de la graisse de bœuf hachée (deux cent cinquante grammes), de la mie de pain fraîche (deux cent cinquante grammes), deux œufs entiers, sel, poivre, muscade râpée et persil haché. On doit envoyer également à part des saucisses ou un morceau de lard et de la sauce au pain (*bread sauce*).

Dinde poêlée au céleri. — Boiled turkey with celery.

Farcir la poche de la dinde avec une farce semblable à celle qu'on emploie pour la dinde rôtie. La brider avec les pattes en dedans; la placer dans une braisière avec un bouquet de persil garni, quelques carottes et oignons et un bouquet de céleri. Couvrir la dinde avec du bouillon chaud de la marmite, passé, mais non dégraissé. Laisser cuire à feu modéré Au moment de servir, débrider la dinde, la dresser sur un plat long et la garnir de morceaux de céleri braisé au jus. Saucer la dinde d'une purée de céleri.

Purée de céleri. — Prendre la partie blanche de six pieds de céleri que l'on divise en morceaux de quatre centimètres de longueur et que l'on blanchit à l'eau bouillante pendant cinq minutes. Égoutter sur un tamis et remettre le céleri dans une casserole avec 60 grammes de beurre, deux oignons, une pincée de sucre, un peu de sel et du bouillon blanc. Faire mijoter jusqu'à ce que le céleri soit bien cuit. On l'égoutte alors et on le passe au tamis de crin ou à travers une étamine. D'autre part, faire un peu de roux qu'on délaye avec la cuisson du céleri et un peu de crème, afin d'en obtenir une sauce un peu épaisse à laquelle on ajoute la purée du céleri.

On masque légèrement la dinde de cette sauce et l'on envoie le reste à part dans une saucière.

Avec la dinde bouillie, comme avec la dinde rôtie, il faut servir un morceau de lard fumé, du jambon ou une langue salée.

Dinde sauce aux huîtres.

On sert également la dinde poêlée ou bouillie, avec une sauce aux huîtres. On la fait cuire comme dans la recette précédente et on la masque d'une sauce aux huîtres (chapitre XIII).

La Chasse en Angleterre.

L'Angleterre est de tous les pays de l'Europe celui où il y a de plus belles chasses. Mais il faut se hâter d'ajouter, pour consoler les chasseurs français, que la chasse n'y est pas, comme chez nous, un plaisir à la portée de tout le monde.

La chasse était autrefois en Angleterre comme en France un privilège essentiellement aristocratique. C'était même dans les temps les plus éloignés un droit réservé exclusivement au roi, qui seul pouvait en autoriser l'exercice. Au commencement du siècle, pour chasser, il suffisait d'être « Esquire » ou d'avoir 2,500 francs de rente.

En Angleterre, comme dans notre pays, le droit de chasse

était, quoique à un degré moindre, l'objet de revendications et de discussions violentes.

Aussi une réforme ou s'opéra en 1831 et on accorda le droit de chasse à tout citoyen anglais, sous la seule condition, déjà suffisamment restrictive, qu'il payât l'impôt sur le revenu. Mais cette faculté, concédée en principe, est en réalité singulièrement diminuée dans la pratique.

Tout d'abord, la religion, les mœurs, la législation interdisent de chasser les dimanches et le jour de Noël, prescription qui éloigne toute la classe des gens qui travaillent, du haut en bas de l'échelle sociale. Si une telle défense existait en France, c'en serait fait de la chasse, qui n'existerait plus que pour quelques richards... et pour les braconniers.

Pâté de corbeau. — Rook pie.

Le pâté de corbeau, en dépit des sceptiques et des incrédules, constitue un mets qui n'est pas à dédaigner, s'il est judicieusement assaisonné et convenablement préparé. Il faut dire tout d'abord qu'on n'emploie pour confectionner ce pâté que les oisillons qui n'ont encore vécu que dans les régions élevées qui les ont vus naître. A peine la plume a-t-elle remplacé le duvet sur le dos des jeunes corbeaux qu'ils quittent leurs nids, mais, n'osant encore s'aventurer jusqu'en bas, ils se contentent, pour essayer leurs ailes, de voltiger de branche en branche d'abord, et d'arbre en arbre ensuite. C'est alors que les chasseurs, embusqués au pied de ces arbres, font des hécatombes des jeunes et imprudents volatiles.

C'est vers le mois de mai qu'a lieu la chasse aux corbeaux. Ce genre de sport a beaucoup d'attrait pour ceux qui s'y livrent, à la condition toutefois de ne tirer le gibier qu'au vol. Tout sportsman qui faillirait à cette loi serait conspué par les camarades. Cela me rappelle une anecdote à propos d'un jeune novice qui, se trouvant en compagnie de chasseurs émérites, ajustait un perdreau qui courait dans un champ. Un des chasseurs, indigné, l'interpelle en ces termes : « J'espère, monsieur, que

vous n'allez pas tirer sur un oiseau qui court ? — Oh ! non, répondit l'inexpérimenté sportsman, ne craignez rien... J'attends qu'il s'arrête ! »

Revenons à nos corbeaux et à la manière d'opérer pour faire ce pâté dont les Anglais font leurs délices.

Il est certaines règles qu'il est indispensable d'observer pour arriver à un bon résultat. Tout d'abord, on ne plume pas les corbeaux, on les dépouille et l'on ne garde que les estomacs. Les cuisses sont dures et les carcasses amères.

Les estomacs ayant été bien lavés, on les laisse tremper six heures dans du lait, puis on les découpe et on en range les morceaux, que l'on assaisonne, en ne ménageant ni le poivre ni les épices, dans un plat à pâté. Le fond du plat doit être préalablement foncé avec quelques tranches de filet de bœuf. On place sur les morceaux de corbeau quelques bardes de lard fumé, et l'on pose de place en place des moitiés de jaunes d'œufs durs. Ce pâté est ensuite recouvert d'une pâte feuilletée et mis au four pendant une heure et demie. On y infiltre un peu de bon jus additionné d'une légère dose de demi-glace à la sortie du four.

Pâté de lapin. — Rabbit pie.

On procède de la même manière que pour le pâté de poulet. Mais l'addition des tranches de veau dans le fond du plat est facultative. On sert également en Angleterre des pâtés de toutes espèces de gibier qu'on prépare de la même façon.

Le Lapin. — The Rabbit.

Le lapin est originaire de Grèce. On le rencontre aujourd'hui dans toutes les régions tempérées, où il s'est facilement acclimaté. Sa fécondité est tellement prodigieuse que, s'il n'était constamment pourchassé, il deviendrait en peu de temps un véritable fléau pour le pays qu'il habite. C'est ce qui est arrivé

en Australie, où la race s'est propagée si vite et si bien que les lapins sont devenus pour la colonie une calamité publique. Malgré les battues organisées sur une grande échelle, malgré tous les encouragements donnés aux amateurs de sport, et malgré même la mise à prix de leurs têtes, les lapins ont continué à pulluler d'une manière inquiétante.

Ils dévastent les vergers et les jardins, s'attaquent aux racines des arbres fruitiers et détruisent les récoltes. On en fait de véritables hécatombes, on en confectionne des conserves de toutes

sortes pour l'exportation, on en nourrit les animaux domestiques et on en fait même des engrais.

Le lapin est, paraît-il, bon époux et bon père, et c'est plaisir de le voir folâtrer avec ses enfants lorsqu'ils commencent à s'aventurer hors du terrier maternel. Il les caresse avec amour et les regarde prendre leurs gracieux ébats, l'oreille au guet, le nez au vent, et, au premier symptôme de danger, il les fait tous rentrer au logis, où il ne pénètre lui-même que le dernier.

La nature, qui l'a dépourvu de moyens de défense, l'a doué d'un odorat sensible, d'une ouïe fine et d'une vue perçante. La subtilité de ces sens, jointe à la rapidité de sa course, lui sert d'auxiliaire puissant pour échapper au chien qui le poursuit, au chasseur qui le traque, au braconnier qui l'appréhende au *collet*. La Providence l'a de plus doué de la faculté de pouvoir

se creuser sous terre des repaires inaccessibles. C'est dans ces terriers qu'il naît, croît et multiplie.

Quel est celui d'entre nous qui, habitant la campagne, n'a pas, dans son enfance, élevé des lapins et qui ne se rappelle avec quelle tendre sollicitude on allait leur porter la nourriture journalière en les accablant de caresses et de baisers. Mais l'enfant est devenu homme, et l'intéressant animal n'a plus d'attrait pour lui que sous la forme d'une gibelotte ou d'une fricassée.

Il y a deux espèces de lapins : le lapin de chou et le lapin de garenne. La chair de ce dernier est moins blanche que celle du premier, mais elle est plus estimée que celle du lapin domestique et se prête mieux aux préparations culinaires à cause de l'arome qui la distingue.

En Angleterre, la femme du peuple, la compagne de l'ouvrier, n'a que des notions très élémentaires de la cuisine bourgeoise.

On raconte à ce sujet une anecdote assez plaisante : un ouvrier anglais nouvellement marié, allant à son travail, avait acheté sur sa route un lapin qu'il envoya à sa femme pour qu'elle le lui préparât pour dîner. A son retour à la maison, quelle ne fut pas la surprise de l'homme en trouvant sa femme s'évertuant à arracher le poil du lapin. Elle croyait, dans son ignorance, que le lapin se plumait comme un poulet.

Lorsqu'on choisit un lapin, il faut s'assurer que ses griffes sont flexibles et effilées, que son poil est doux, qu'il n'y a pas de poil blanc dans sa fourrure, et que l'os de la mâchoire inférieure se brise facilement sous la pression de la main.

Lapin rôti. — Roast rabbit.

Lorsqu'on fait rôtir un lapin, on doit avoir soin de le farcir avant de le mettre à la broche. On emploie à cet effet la même farce dont on se sert pour la dinde et la longe de veau, farce que l'on nomme en anglais *veal stuffing*. On recouvre les reins du lapin de bardes de lard, et, lorsqu'il est cuit, on le dresse sur un plat avec un bon jus ; puis, on envoie à part une sauce faite ainsi :

Après avoir fait blanchir le foie du lapin qu'on avait mis en réserve, on le hache et on l'ajoute à de la sauce béchamel bien épaisse dans laquelle on met également un peu de sauge hachée et blanchie, ainsi qu'un peu de muscade râpée et une pointe de cayenne.

Lapin bouilli. — Boiled rabbit.

Les Anglais mangent le lapin le plus souvent bouilli. Dans ce cas, on le farcit de la même manière que lorsqu'on le fait rôtir. On enveloppe bien la farce avec la peau du ventre que l'on assujettit en la bridant avec de la ficelle, et on plonge le lapin à grande eau légèrement salée, ou bien en pleine marmite. Une heure de cuisson doit suffire. On dresse alors le lapin sur un plat et on le masque d'une sauce soit au persil, soit aux câpres, mais, le plus souvent, d'une sauce aux oignons. On émince des oignons que l'on fait cuire dans du lait et un peu de sel et de poivre. Lorsque les oignons sont bien cuits, on lie la cuisson avec un peu de roux et de crème. Cette sauce doit être tenue très épaisse. Cette manière de servir le lapin s'appelle en anglais *rabbit smothered with onions* (lapin étouffé sous les oignons).

Pudding de lapin. — Rabbit pudding.

On doit, autant que possible, n'employer que de jeunes lapins pour la préparation de ce mets. On procède de la même manière que pour le pudding de beefsteaks, c'est-à-dire que l'on fait une pâte à la graisse de bœuf avec laquelle on fonce un moule en dôme ou simplement un bol de faïence. Après avoir découpé le lapin en morceaux égaux, on l'assaisonne de sel, poivre et fines herbes composées de champignons, échalotes et persil, le tout préalablement haché et passé au beurre. On place les morceaux de lapin dans l'intérieur du moule, on ajoute deux cuillerées de jus et on soude la surface de la pâte, afin que l'eau ne puisse pénétrer dans le pudding, que l'on enveloppe dans un

linge assujetti au moyen de ficelle. On place le pudding en pleine eau bouillante pour l'y laisser de deux heures à deux heures et demie. On ajoute quelquefois au lapin des rognons de mouton ou de veau, coupés très minces, ou des tranches de lard mais cela est facultatif.

Curry de lapin. — Curry of rabbit.

Procéder exactement comme pour le curry de poulet. — Pendant la cuisson du lapin, faire bouillir du riz à l'eau légèrement salée pendant vingt minutes, l'égoutter et le remettre dans la casserole hermétiquement fermée. On place cette casserole à l'étuve pendant vingt minutes, pendant lesquelles le riz finit de se cuire. Lorsqu'on est prêt à servir, on remue légèrement le riz avec une fourchette, on forme une bordure autour du plat, et l'on dresse le curry de lapin dans le milieu.

Lièvre rôti. — Roast hare.

Il faut avoir soin, lorsqu'on dépouille un lièvre, de lui laisser toute la peau du ventre, qui doit servir à envelopper la farce qu'on met dans l'intérieur. Cette farce est la même que celle dont on garnit la dinde et le veau (*veal stuffing*). Le lièvre étant bardé et troussé, on le fait rôtir soit au four, soit à la broche, et on le sert en envoyant à part une saucière de gelée de groseilles.

Coq de bruyère. — Black game.

Le coq de bruyère, dont la chair ressemble un peu à celle de la grouse, est familier des sites montagneux d'Écosse et d'Irlande. On l'accommode comme la grouse. — La poule de bruyère s'appelle en anglais *moor hen*.

Faisan rôti. — Roast pheasant.

Le faisan, le perdreau, la grouse et le poulet, lorsqu'ils sont rôtis, ne doivent jamais se servir sur les tables anglaises qu'ac-

compagnés d'une sauce au pain (*bread sauce*). (Voir le chapitre des sauces.)

L'expression « manger de la viande faisandée » explique suffisamment qu'il est reconnu que le faisan n'est bon qu'à la condition d'avoir été conservé un certain temps avant d'être mis à la broche. S'il est mangé trop frais, sa chair est fade et moins délicate que celle du poulet ; mais, s'il est mangé dix ou douze jours après qu'il a été tué, il possèdera les qualités voulues pour être apprécié d'un vrai gourmet. On doit le conserver sans qu'il soit plumé, car il est avéré qu'il perd de son parfum lorsqu'il est exposé sans plumes à l'action de l'air. De plus, la sève qui sert à nourrir les plumes se trouve insensiblement résorbée par la chair de l'oiseau et contribue à lui conserver son arome.

D'après un vieux préjugé, le faisan n'est bon à manger que lorsque, en le suspendant par la queue, les plumes restent dans la main. Arrivé à cette période, l'animal est plus que faisandé, il subit simplement un commencement de putréfaction ; donc il est évident que sa chair ne peut être qu'insalubre et malsaine.

Perdreaux. — Partridges.

On sert les perdreaux rôtis avec une sauce au pain (*bread sauce*) ou braisés avec une sauce Soubise, ou bien encore on les fait griller à la crapaudine. Dans ce dernier cas, on les ouvre en deux après les avoir vidés et flambés, on les trempe dans le beurre fondu, pour les paner et les faire griller à feu modéré.

Bécasse. — Woodcock.

Fulbert Dumonteil, le savant et gourmand naturaliste, a dit en parlant de la bécasse : « On vénère tellement cet oiseau que même ses déjections, religieusement recueillies sur d'onctueuses rôties, sont mangées par ses admirateurs. »

Empruntons à un autre naturaliste bien connu, M. Victor Fatio, un exemple intéressant de l'intelligence de ces animaux.

La bécasse ne serait pas si bécasse qu'on veut bien le dire, d'après les faits suivants : en effet, M. Fatio, en chassant, a eu l'occasion d'observer à plusieurs reprises que cet oiseau, blessé, pratique sur lui-même, avec son bec et au moyen de ses plumes, des pansements fort ingénieux ; il s'applique un emplâtre sur une plaie saignante, ou il opère adroitement une solide ligature autour d'un de ses membres, brisé.

Il est un vieux proverbe qui dit :

A la Saint-Michel,
Bécasse tombe du ciel.

Ce qui signifie que, vers la fin de septembre, la bécasse fait son apparition chez nous ; mais ce proverbe comme bien d'autres est erroné, car c'est un fait acquis et reconnu des chasseurs que le vrai moment de l'arrivée de la bécasse est en novembre et en décembre. Certains gourmets proclament la bécasse comme étant la reine du gibier à plume ; quand à moi, je ne partage pas l'estime qu'ils ont pour cet échassier, auquel je préfère un perdreau bien en point; mais respectons les préjugés et ne discutons pas sur les goûts.

Sur certaines tables anglaises, et notamment dans les clubs et les mess, lorsqu'on sert des bécasses ou des bécassines, les têtes sont réservées et renvoyées à la cuisine, où on leur fait subir l'opération suivante :

On les enduit de graisse de mouton fondue, puis on les assaisonne de sel et de poivre. Ainsi préparées, elles sont renvoyées sur une assiette dans la salle à manger à la fin du dîner, et présentées, accompagnées d'une bougie allumée, à chaque convive qui la grille, ou plutôt qui la brûle à la flamme de la lumière et la croque ainsi toute grésillante après l'avoir saupoudrée de cayenne.

Pudding de mauviettes. — Lark pudding.

Préparer une pâte à la graisse de bœuf ainsi qu'il en est donné la recette pour le pudding de beefsteaks, et foncer avec

cette pâte un moule à dôme ou une terrine à fond rond. Après avoir beurré la terrine ou le moule, on en garnit les parois avec la pâte, qui doit être un peu ferme. Prendre douze mauviettes, les vider, couper les têtes et les pattes, et les faire revenir dans le beurre. Faire revenir également quelques escalopes de veau et la même quantité de lard maigre coupé en tranches. Assaisonner de poivre, sel et fines herbes, et saupoudrer les oiseaux de farine. Mouiller avec un demi-verre de jus et retirer du feu au premier bouillon.

Emplir le vide du moule avec les mauviettes, en alternant avec le veau et le lard. Recouvrir ensuite d'une abaisse qu'on soude avec les bords du pudding, dont on replie le superflu de la pâte vers le centre, de façon que la viande soit bien hermétiquement enveloppée. Beurrer le centre d'une serviette et l'appliquer sur la surface du pudding, puis ramener les quatre pans du linge qu'on attache solidement avec une ficelle.

Le pudding ainsi préparé est alors plongé en pleine eau bouillante et doit cuire sans interruption pendant une heure et demie. Au moment de servir, égoutter le pudding, ôter la serviette qui l'entoure et le démouler dans un plat creux. Finalement, saucer d'une sauce italienne.

Canards sauvages d'Amérique. — Canvas back ducks.

Ce canard sauvage, que les Américains nomment le roi des oiseaux aquatiques, est originaire de l'île de Carrol, située dans la baie de Chesapeake, entre la Virginie et le Maryland. Cette île, qui mesure une surface de 1,200 acres et n'a pas moins de dix milles de côtes, est le rendez-vous de toutes sortes d'oiseaux émigrants de la famille des palmipèdes, et surtout de l'espèce connue sous le nom de *Canvas back duck*. Une particularité à observer chez ces oiseaux, c'est qu'ils se nourrissent principalement de céleri sauvage; or, comme cette plante croît abondamment dans les îles de la Chesapeake, on s'explique pourquoi ces volatiles affectionnent ces parages.

Cette chasse offre une grande attraction aux Américains et

aux Anglais, qui entreprennent de longs voyages pour se passer la fantaisie de tuer quelques-uns de ces canards.

Aller à l'île de Carrol chasser le *canvas back duck* au moins une fois dans sa vie est un des plus grands désirs du chasseur yankee.

L'île de Carrol appartient à un syndicat de sportsmen qui en est propriétaire depuis plus de cinquante ans. Autrefois, à l'arrivée des hôtes ailés, les propriétaires de l'endroit s'embusquaient vers les côtes, armés de canons de long calibre qu'ils chargeaient à mitraille, et il arrivait fréquemment qu'une simple décharge abattait une centaine de pièces de gibier.

Cette chasse était si fructueuse et le massacre du gibier si considérable, que les fermiers trouvaient de l'économie à remplacer, pour la nourriture de leurs employés, la viande par le gibier.

Les Américains ont une façon originale de chasser le canard sauvage : une boîte carrée, assez large pour contenir quatre chasseurs confortablement assis, est enfoncée dans l'eau à une cinquantaine de mètres du rivage. On y arrive par un pont volant sur lequel on étend des roseaux, ainsi que sur le dessus de la *box*, qui émergent de cinquante centimètres à la surface de l'eau. Des ouvertures pratiquées à la partie supérieure de la boîte permettent au chasseur d'ajuster le gibier qui voltige sans méfiance autour de la cachette mystérieuse.

Les chiens qu'on emploie pour cette chasse sont d'une race particulière et d'une sagacité rare. Élevés dans ces parages giboyeux, ils ont un instinct naturel pour la chasse aux oiseaux aquatiques. Leur poil est long et soyeux ; mais sous cette fourrure il en existe une autre courte et touffue qui les protège contre l'humidité et leur permet de rester dans l'eau pendant un temps indéfini, par les plus grands froids. Leur amour pour la chasse est des plus remarquables, et à leurs démonstrations de joie lorsqu'ils partent pour une excursion matinale on devine qu'ils apprécient le sport tout autant que leurs maîtres.

Le *canvas back duck* est fort apprécié pour la delicatesse de sa chair, et je suis surpris de sa rareté sur les marchés français.

Le céleri sauvage, dont il se nourrit presque exclusivement, communique à sa chair un goût particulier qui le distingue des autres canards sauvages.

Pour le rôtir, on le farcit d'une farce à la purée de céleri et on l'accompagne d'une salade de céleri. En Amérique, on sert avec ce canard de la gelée de groseille.

Jeune cygne rôti. — Roast cygnet.

Gastronomiquement parlant, le cygne a peu de mérite ; mais comme c'est relativement un oiseau rare, il est considéré comme un mets princier. — Depuis le règne de Charles II, les étangs des parcs royaux, et surtout ceux des parcs de Windsor et de Richemond, sont peuplés de ces gracieux palmipèdes, et chaque année, à l'occasion des fêtes de Noël, il est d'usage que le souverain en fasse une distribution aux ministres et à quelques grands dignitaires de la couronne. — Les privilégiés font un grand cas du cadeau royal, et, par respect pour la majesté du donateur, il est convenu d'admettre que cet oiseau est excellent ; mais, comme je n'ai aucune raison de ménager la susceptibilité royale, je proclame hautement que cet oiseau est détestable.

La bourriche qui contient le témoignage de la munificence royale est toujours accompagnée d'une recette imprimée que je copie textuellement :

« Après avoir plumé le cygne, le vider, le flamber et le trousser pour rôtir. Faire une chair à saucisse composée de bœuf haché et de lard de poitrine fumé en égale quantité. On ajoute à cette farce, qui doit être fortement assaisonnée, trois échalotes hachées et passées au beurre, et une pincée d'épices. — Après avoir farci le cygne, on l'enveloppe d'une pâte faite de farine et d'eau chaude, puis on recouvre le tout d'une feuille de papier graissé que l'on fixe autour de la pâte au moyen d'une ficelle. — Trois heures au moins sont nécessaires pour rôtir un cygne enveloppé de cette façon. On doit l'arroser souvent pendant la cuisson. On envoie à part une sauce au porto. (Voir chapitre des sauces.)

Pâté du chasseur. — Hunter's pie.

Prendre un pain de mie carré dans lequel on pratique une ouverture sur la partie supérieure, en réservant le morceau de croûte enlevé. Extraire toute la mie du pain en ne conservant que la croûte.

On remplit l'espace vide soit avec une fricassée de poulet froide, une salade de volaille, un chaud-froid de gibier, ou avec une mayonnaise de homard ou de saumon. Lorsque le pain est rempli, on verse sur la viande ou le poisson de la sauce mi-froide pour remplir les cavités et donner au pâté une surface unie. — On bouche ensuite l'orifice du pain avec le morceau de croûte que l'on avait préalablement enlevé pour pratiquer l'ouverture.

Ces pâtés sont fréquemment servis dans les rendez-vous de chasse, les déjeuners sur l'herbe et les *luncheons* sur le champ de course.

Pâté de bécasse en terrine à l'irlandaise — Woodcock pie.

Cette manière de cuire les bécasses est des plus simples. — Après avoir flambé les bécasses et coupé les pattes et les ailerons, on les fend en deux dans leur longueur. Retirer les gésiers, mais laisser les intestins. Ranger les moitiés de bécasses dans une terrine à pâté, les assaisonner de sel, poivre, épices et fines herbes, et les couvrir entièrement de beurre clarifié. Étendre sur la surface des bardes de lard, puis couvrir la terrine avec une épaisse abaisse de pâte à l'eau, soudée hermétiquement, et mettre au four modéré pendant deux heures. Lorsqu'on retire le pâté du four, on le remplit avec du beurre clarifié après avoir enlevé la pâte, qu'on jette. On lave l'extérieur et les bords de la terrine qu'on laisse refroidir avant de servir.

Terrine de purée de lièvre. — Potted hare.

Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, on le coupe en morceaux comme s'il s'agissait d'en faire un civet. D'autre part, on détaille deux livres de lard de poitrine fumé, en gros dés, que l'on met dans une casserole et qu'on fait revenir sur un feu vif. Lorsque le lard a rendu sa graisse, on retire les morceaux qu'on dépose provisoirement sur une assiette et qu'on remplace dans la casserole par la viande du lièvre que l'on fait revenir également.

Cette opération terminée, on égoutte la graisse superflue, qu'on met à part ; puis on ajoute au lièvre les morceaux de lard frit, un quart de litre de madère et autant de bouillon, — un bouquet garni composé d'une branche de thym, de basilic et de marjolaine, ainsi que d'une feuille de laurier.

Ajouter encore 4 clous de girofle, une gousse d'ail, 4 oignons, un peu de macis, une trentaine de grains de poivre, une douzaine de champignons et une pincée de cayenne. Quant au sel, il faut en mettre avec modération à cause du lard qui est déjà salé.

On fait partir sur un feu vif et on laisse mijoter sur le coin du fourneau pendant une heure et demie, à moins que ce ne soit un vieux lièvre. Dans ce cas, on devra le laisser cuire plus longtemps.

Lorsque les chairs sont devenues tendres au toucher, on égoutte les morceaux de lièvre sur un tamis et on dégage la viande des os. Cette viande est alors mise dans un mortier avec le lard et la graisse qu'il a rendue lorsqu'on l'a fait frire.

On ajoute à la purée la cuisson réduite, et l'on passe le tout, avec l'aide d'une cuiller de bois, à travers un tamis à quenelle. — On remet la purée dans une bassine pour la bien mélanger, puis on en remplit des terrines à pâté, qu'on recouvre et qu'on met au four dans des plafonds creux à moitié remplis d'eau.

Une heure de cuisson suffit. — Lorsqu'on sort les pâtés du four, on égalise la surface avec le dos d'une cuiller. Lorsqu'ils

sont froids, on les recouvre d'une couche de saindoux ou de beurre clarifié d'un centimètre d'épaisseur, puis d'un papier imperméable dont on huile la surface. — On replace alors les couvercles sur les terrines qu'on range dans un endroit frais, pour s'en servir au besoin.

Pâté de Yorkshire. — Yorkshire pie.

A Noël (Christmas), la coutume est, dans les grandes familles de confectionner un immense pâté composé de toute espèce de viandes de volailles et de gibier. C'est ce pâté qu'on nomme Yorkshire pie. Un vieil usage dont l'origine remonte à une époque inconnue veut que chaque année le vice-roi d'Irlande envoie au souverain régnant un énorme pâté comme présent. Ce pâté est confectionné d'après la recette du Yorkshire pie et se fait ainsi :

Désosser une dinde, une oie, deux faisans, quatre perdreaux, quatre bécasses, douze bécassines, quatre grouses et quatre sarcelles. Faire cuire un jambon d'York et deux langues de bœuf salées. Garnir la volaille et le gibier de farce dans laquelle on mélange du lard de poitrine coupé en dés, ainsi que les deux langues également coupées comme le lard. Toutes ces galantines doivent être cousues afin que la farce ne s'en échappe pas; puis on les place dans une braisière foncée de bardes de lard et de légumes, ainsi que de trois bouquets de persil garnis. On recouvre les viandes de nouvelles bardes de lard et d'un rond de fort papier. On mouille ensuite avec une demi-bouteille de vin blanc. On couvre la braisière qu'on met à four modéré pendant quatre ou cinq heures.

Pendant que cuisent les viandes, on prépare une pâte à dresser à l'eau chaude avec douze livres de farine, trois livres de saindoux et une poignée de sel. On procède ainsi :

Mettre la farine sur le tour en forme de puits. D'autre part, mettre le saindoux dans une casserole avec un demi-litre d'eau chaude. Lorsque le saindoux est fondu et amalgamé avec l'eau, on procède à la confection de la pâte qu'on laisse reposer pendant

vingt minutes avant de l'employer, mais on doit avoir soin de la conserver dans une casserole fermée pour éviter son contact avec l'air afin de l'empêcher de sécher. Cette pâte ne doit pas être tenue trop ferme au début, car elle devient ferme en refroidissant. On doit l'employer tandis qu'elle est encore tiède. Elle est alors très malléable.

Foncer avec cette pâte un moule assez grand pour contenir tout le gibier et en garnir d'abord le fond et les parois qu'on recouvre ensuite de chair à saucisses. On place alors les plus grosses galantines qu'on recouvre de farce et de tranches de jambon; on emplit ainsi le pâté en alternant les viandes, le jambon et la farce, en réservant les plus petites galantines pour le dessus. Finalement, on met une dernière couche de farce ainsi que quelques bardes de lard, et on recouvre le pâté. Il ne reste plus qu'à orner le couvercle avec des feuilles en pâte amincie coupées à l'emporte-pièce et soudées avec de la dorure. On met le pâté au four et on lui donne trois heures de cuisson. A sa sortie du four, on enlève le couvercle du pâté pour faciliter le refroidissement, et on le met dans un endroit très frais, après l'avoir bien imbibé de jus préparé avec les carcasses du gibier dans lequel on a mis un peu de gélatine.

La quantité de viande et de gibier employée pour la confection de ce pâté paraît peut-être extravagante, mais il ne faut pas oublier qu'aux fêtes de Noël l'abondance de victuailles est à l'ordre du jour, et que chaque famille riche se fait une gloire, ce jour-là, d'exhiber un buffet pantagruélique aux yeux de ses invités.

Un pâté monstre.

La petite ville de Denby Dale, dans le comté du Yorkshire, est célèbre pour ses pâtés dont la réputation est universelle... en Angleterre.

A l'occasion du jubilé de la reine, en 1887, pour célébrer le cinquantième anniversaire de son règne, la municipalité de la

ville eut l'idée, plus originale que pratique, de faire confectionner par un des meilleurs faiseurs de la localité un pâté qui devait surpasser en grandeur tout ce qu'on avait encore vu.

Un four énorme fut construit tout exprès pour le cuire ; et, pour le découper, un couteau de dimension formidable fut commandé à Sheffield. La lame avait deux pieds et demi de longueur et sur le manche d'ivoire on avait gravé une inscription commémorative.

Ce fantastique pâté, de forme ronde, mesurait deux mètres cinquante centimètres de diamètre. On employa pour sa confection 3 sacs de farine, 1,000 livres de bœuf, 150 livres de veau, 200 livres de porc, 150 livres de mouton, 150 livres de saindoux, 100 lapins, 30 lièvres, 50 poulets, 100 pigeons, 20 grouses, 5 dindes, 5 oies, 12 faisans, 20 pluviers, 40 livres de jambon et 30 livres de lard.

Trois ouvriers travaillèrent pendant huit jours à la fabrication du géant. La viande avait été cuite à moitié avant d'être mise dans le pâté dont le moule seul pesait 1,500 livres.

Le couvercle était décoré avec les emblèmes des trois royaumes unis, c'est-à-dire la rose, le trèfle et le chardon. On y voyait aussi les armes du prince de Galles, ainsi que quelques devises patriotiques.

Le matin du jour à jamais mémorable du jubilé de la reine, le fameux pâté, placé sur un char richement orné et traîné par 10 chevaux enrubannés, fut transporté dans le parc, sous une tente immense, où avaient été conviés tous les habitants du comté. On peut se faire une idée du nombre de personnes présentes à la cérémonie par le chiffre de la recette des prix d'entrée qui s'éleva à la somme de 240 livres sterling (6,000 francs).

Chaque billet d'entrée donnait droit à une tranche de pâté, mais la stupéfaction fut grande quand commença la distribution des parts ; car, lorsque le couteau eut fait une brèche dans le flanc du monstre, il s'en exhala une si forte odeur de putréfaction que les spectateurs se reculèrent épouvantés.

La déception fut grande pour tous ces braves gens qui étaient venus la plupart de très loin afin de goûter au fameux

pâté du jubilé dont on avait préconisé les merveilles, mais que le bon sens avait condamné d'avance.

Il était en effet difficile d'admettre qu'une telle quantité de viandes de tant de natures différentes, entassées et surchauffées, pussent refroidir sans fermenter, surtout quand l'on songe que cela se passait au cœur de l'été.

L'odyssée du *jubilé pie* se termina par un enterrement civil. Il fut enfoui le soir même sous un lit de chaux vive.

Paonneau. — Pea cock.

Le paon, ce superbe oiseau qu'on s'est fatigué d'admirer par la seule raison qu'il n'est pas rare, peut être considéré comme le plus bel oiseau de la création. Il est originaire d'Asie, où on le trouve à l'état sauvage. Ce fut, dit-on, Alexandre le Grand qui, après sa conquête de l'Inde, l'introduisit en Grèce où il s'acclimata facilement. De Grèce, il se propagea bientôt dans toute l'Europe. En France, on considère le paon comme un ornement de basse-cour plutôt que comme un oiseau comestible ; mais en Angleterre il a des partisans, et on le voit assez souvent figurer comme rôti sur les tables aristocratiques.

Le paon n'est mangeable que lorsqu'il est jeune. Sa chair ressemble un peu à celle de la pintade. On ne le sert jamais autrement que rôti, et la poitrine couverte de lardons. Après avoir plumé, vidé, flambé et lardé le paon, l'envelopper dans du papier blanc et bien beurré, et le mettre au four ou à la broche. Lorsqu'il est presque cuit, le déballer et le laisser encore au feu pour prendre couleur, puis le servir accompagné d'un bon jus et d'une sauce au pain (*Bread sauce*, chap. XIII).

En Allemagne, on sert le paonneau avec une sauce à la crème aigre. A cet effet, lorsque le papier est enlevé, on arrose l'oiseau de temps en temps avec deux ou trois verres de crème aigre et, finalement, on ajoute du jus ou du bouillon au fond de cuisson qu'on fait réduire vivement jusqu'à ce que la sauce devienne assez épaisse ; puis on la passe à la passoire fine et on en masque le paonneau avant de l'envoyer sur table.

Canard sauvage à l'américaine. — Wild duck à l'américaine.

Faire rôtir un canard à la broche après lui avoir frotté l'estomac avec son foie. Vingt minutes de cuisson suffisent, car l'oiseau doit être vert cuit. Lorsqu'il est débroché, on le découpe en aiguillettes, mais sans détacher les tranches qui doivent rester adhérentes à la carcasse.

On découpe ainsi l'oiseau pour en extraire tout le jus qu'on réserve dans une petite casserole. On y ajoute un peu d'essence d'extrait de viande, un demi-verre de porto, du sel et du poivre et le jus d'un demi-citron. On fait chauffer, sans bouillir, cette sauce à laquelle on ajoute encore un bon morceau de beurre et on la verse sur le canard. Le canard sauvage arrosé de la sorte est excellent froid.

Ailerons de poulets en tortue.

Désosser deux douzaines d'ailerons de poulet, depuis la première jointure ; les flamber et les farcir d'nne quenelle de volaille bien épicée et relevée en assaisonnement par une pointe de cayenne. Foncer une casserole plate de tranches d'oignons, de quelques branches de persil et de parures de champignons. Ranger les ailerons à plat sur les légumes, les assaisonner de sel et de poivre et les arroser d'huile d'olives. Faire partir sur le feu, et au bout de quelques minutes retourner les ailerons, puis couvrir la casserole et la mettre à four modéré. Laisser mijoter pendant vingt ou vingt-cinq minutes, puis égoutter les ailerons sur une serviette.

D'autre part, retirer l'huile de la casserole et la remplacer par un verre de madère. Ajouter alors un peu de thym, de laurier, de basilic et de marjolaine, et remettre la casserole sur le feu jusqu'à complète réduction du madère. Mélanger aux ingrédients une cuillerée de roux, une de tomate et du consommé un peu coloré. On obtient alors une sauce tortue, qu'on relève

d'une pincée de poivre de Cayenne, et qu'on passe à travers une passoire fine. Après avoir laissé dégraisser la sauce pendant un quart d'heure au coin du fourneau, on l'écume et on la réduit, afin d'obtenir la consistance et le velouté désirables.

Il ne reste plus qu'à faire chauffer les ailerons dans cette sauce et à compléter le ragoût par l'addition de quelques truffes, champignons et quenelles. Dresser l'entrée dans une croûte de flan.

Soupe à la queue de kangurou. — Kangaroo tail soup.

Ce potage est d'origine australienne et ce n'est que depuis quelque temps qu'il a pris place dans l'alimentation anglaise. Sa présence sur les tables aristocratiques, où il est surtout admis à titre de curiosité, est encore assez rare ; mais il est très en faveur parmi les gros négociants de la cité. Le marché de Londres en est amplement approvisionné et, dernièrement encore, un seul vaisseau frigorifique en a débarqué plus de cinq mille.

Ce n'est pas seulement l'appendice caudal de ce curieux spécimen de la famille des marsupiaux, qui est apprécié des gourmets australiens, et l'animal entier a de fervents partisans qui se plaisent à vanter la délicatesse de sa chair qu'ils comparent à celle du chevreuil. Lorsqu'il est jeune, on en fait, paraît-il, de délicieux civets et d'excellentes côtelettes, et, lorsqu'il atteint l'âge de trois ou quatre ans, on le fait rôtir comme la venaison, enveloppé dans de la pâte, et on le sert avec de la gelée de groseille et une sauce « rœbuck ».

Grouse.

La chasse à la grouse est la plus attrayante que je connaisse. L'ouverture de cette chasse se fait invariablement le 12 août et ferme le 10 décembre. Cette date du 12 août marque la fin de la saison de Londres, ce qui permet à l'élite des sportsmen d'émigrer vers les montagnes d'Écosse et d'Irlande, où abonde cet

incomparable gibier. La grouse est peu connue en France, mais elle est fort estimée des gourmets anglais, qui la préfèrent au faisan et au perdreau, à cause de la saveur particulière que communiquent à sa chair la bruyère aromatique et le serpolet des montagnes, dont elle se nourrit.

La grouse est de la famille des tétras et tient du coq de bruyère et de la gélinotte. Son plumage est brun et a ceci de remarquable, que celui du coq est en tout semblable à celui de la poule, de sorte qu'il est impossible de reconnaître le mâle de la femelle. Les pattes sont recouvertes, jusqu'à la naissance des ongles, de plumes blanches, fines et serrées.

Grouses rôties. — Roast grouse.

Préparer les grouses pour rôtir en les enveloppant d'une barde de lard. Les mettre à la broche en les arrosant constamment. Lorsqu'elles sont presque cuites, les débrider, les saler et les saupoudrer de farine, puis les dresser sur un plat et les garnir de cresson.

Envoyer à part une saucière de mie de pain cuite au four ou du pain grillé pilé et passé au tamis de fer.

Côtelettes de grouses à la Victoria. — Grouse cutlets.

Choisir trois très jeunes grouses et les ouvrir du côté du dos pour en détacher la carcasse, qui a l'inconvénient d'être très amère.

On divise les oiseaux en deux parties dans leur longueur et l'on fait une entaille sous la peau du pilon pour faire passer la patte.

Aplatir légèrement chaque moitié de grouse que l'on passe d'abord à l'œuf, puis au beurre, et que l'on fait griller pendant un quart d'heure en les retournant.

Envoyer à part une sauce Victoria. (Voir chap. XIII.)

Pâté de grouses à l'écossaise. — Grouse pie à l'écossaise.

Lorsque les grouses sont plumées et flambées, couper les pattes et le bout des ailes, et retirer la carcasse du dos qui pourrait, par son amertume, compromettre la saveur du pâté. Prendre un plat à pâté anglais, tel celui dont on se sert pour les pâtés de beefsteaks. Étendre dans le fond du plat quelques escalopes de bœuf qu'on assaisonne, ainsi que les grouses, de sel, poivre, échalotes, champignons et persil hachés et passés au beurre. Sur ces tranches de bœuf, placer les morceaux de grouse (chaque oiseau ayant été divisé en quatre). Intercaler entre chaque morceau de grouse une tranche de lard de poitrine ou de jambon, et de place en place mettre une moitié de jaune d'œuf dur.

Couvrir d'une pâte feuilletage à huit tours. Cuire une heure et demie.

Pâté de grouses à la Balmoral. — Balmoral grouse pie.

Lever les filets de quatre grouses crues. Placer ces filets dans un plat, les assaisonner de sel et d'épices, et leur adjoindre trois cents grammes de lard de poitrine fumé coupé en tranches ou de jambon. Arroser les chairs de quelques cuillerées d'eau-de-vie et les laisser mariner ainsi pendant deux ou trois heures.

D'autre part, prendre la chair des cuisses et la dégager des nerfs et des os, l'assaisonner et la piler dans un mortier avec les filets de deux poules et autant de viande maigre de veau, et la même quantité de lard frais qu'il y a de veau et de poule. Ajouter à la farce, lorsqu'elle est bien pilée, une pincée d'épices et une cuillerée de fines herbes composées d'échalotes, de persil et de champignons.

Foncer avec de la pâte brisée un moule à pâté et en masquer le fond et les parois avec une couche épaisse de farce. Emplir le

pâté en alternant la farce, les filets et le jambon, et en semant de place en place quelques belles tranches de truffes.

Couvrir le pâté d'une épaisse abaisse de pâte, en orner la surface avec une rosace formée de feuilles coupées à l'emporte-pièce, dorer à l'œuf battu et mettre au four chaud pendant deux heures et demie.

Une demi-heure après la sortie du four, on infiltre dans le pâté, au moyen d'un petit entonnoir, de la gelée de viande mélangée avec une essence de gibier faite avec les carcasses du gibier — moins les dos, qui communiqueraient un goût d'amertume qu'on doit éviter. — On peut ajouter à cette essence la marinade dans laquelle on a fait macérer les filets.

Grouse à la norvégienne.

Trousser les grouses et après les avoir flambées légèrement pour raffermir la peau, les piquer avec du lard de poitrine, puis les placer dans une casserole à braiser avec oignons, carottes et bouquet garni. Mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon. Faire mijoter jusqu'à ce qu'elles soient cuites. On les égoutte alors et on les met au four sur un plafond pour faire dorer le lard qu'on arrose d'un peu de demi-glace.

Dresser les grouses et les garnir de choucroute et de petites saucisses chipolatat. Faire une sauce avec la cuisson dégraissée et réduite du gibier, et en saucer les grouses.

CHAPITRE IX

ŒUFS ET LÉGUMES

Œufs à la coque à l'américaine.

L'œuf à la coque tel que l'Américain le comprend est un œuf à peu près dur qu'il écale lui-même et qu'il coupe menu dans un verre. Il y met du sel, du poivre, du beurre et parfois de la moutarde ; et, lorsque le tout est bien mélangé, il le mange à la cuiller.

Œufs à la coque à l'anglaise.

Les Anglais ignorent l'usage de la *mouillette* de pain. Ils mangent les œufs à la coque avec de petites cuillers spéciales arrondies qu'on appelle *egg spoons*. Après avoir décapité l'œuf, ils l'assaisonnent de sel, poivre et d'un morceau de beurre

frais qu'ils font fondre en le remuant avec la cuiller, et ils mangent l'œuf accompagné de pain grillé ou de pain bis beurré.

Œufs pochés à l'irlandaise.

Préparer une purée de pommes de terre bien beurrée et crémeuse. Assaisonner de muscade râpée et d'une pincée de poivre de Cayenne. Etendre cette purée dans un plat à gratin et l'arroser de beurre fondu. Mettre colorer à four chaud.

Pocher six œufs frais qu'on dresse en étoile sur les pommes de terre.

Œufs pochés en robe de chambre.

Choisir six grosses pommes de terre et les faire cuire au four. Lorsqu'elles sont cuites, pratiquer sur un des côtés une large ouverture et vider l'intérieur au moyen d'une petite cuiller. Casser un œuf dans chaque pomme de terre, saupoudrer de sel et de poivre et mettre pocher au four.

Servir à part des mouillettes de pain grillé.

Vol-au-vent d'œufs.

Garnir un vol-au-vent avec des œufs durs coupés en tranches et des champignons cuits émincés. — Mélanger avec de la sauce allemande. — Dresser sur la surface du vol-au-vent des quartiers d'œufs durs formant rosace.

Œufs frits au jambon et au lard. — Fried eggs and bacon.

Faites frire dans une poêle quelques tranches de lard ou de jambon. Égouttez-les et dressez-les sur un plat que vous tenez au chaud. Remettez la poêle au feu et faites frire les œufs dans

la graisse bouillante, et, après les avoir séparés avec un emporte-pièce, enlevez-les de la poêle avec une écumoire pour les dresser sur le jambon ou le lard.

L'œuf frit au lard ou au jambon est très en honneur pour le premier déjeuner du matin. On pourrait presque classer ce mets parmi les plats nationaux anglais.

Les plats de légumes sur lesquels on sert les œufs frits au lard sont agencés de façon à ce que la graisse filtre à travers les trous percés dans une feuille de métal placée au fond du plat ; de sorte que ni le lard ni les œufs ne sont imbibés de graisse.

Œufs pochés à la diable. — Devilled poached eggs.

Faites pocher des œufs très frais pendant cinq minutes dans de l'eau salée et acidulée avec un peu de vinaigre. Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, mettez-les dans de petites cocottes que l'on a fait chauffer, et masquez-les d'une sauce à la diable.

Sauce à la diable : Faites frire dans l'huile ou du beurre clarifié trois ou quatres échalotes hachées. Lorsqu'elles sont d'une belle couleur blonde, égouttez l'huile et remettez-le dans la casserole avec une grosse pincée de poivre de Cayenne, un peu de moutarde anglaise et une cuillerée à café de worcestershire sauce. Mouillez ces ingrédients avec de la sauce béchamel bien réduite. Donnez à la sauce un simple bouillon, passez-la à travers une passoire fine et masquez-en les œufs.

Œufs pochés au lard. — Poached eggs and bacon.

Après avoir poché les œufs, égouttez-les et dressez-les sur des croûtes de pain grillé que vous coupez à l'emporte-pièce rond de la grandeur des œufs. Faites frire des tranches de lard fumé coupées très minces et entourez-en les œufs.

Œufs farcis à l'indienne. — Stuffed eggs à l'indienne.

Faire cuire six œufs durs. Les écaler, les couper en deux dans leur longueur, et en retirer les jaunes que l'on broie dans une terrine ou dans un petit mortier avec deux jaunes d'œufs crus, une cuillerée à café du curry, 60 grammes de beurre, un peu de sel et une cuillerée de sauce béchamel bien réduite. Ajouter à cet appareil deux ou trois cuillerées de riz bien cuit que l'on mêle légèrement avec une fourchette, et remplir la partie de l'œuf restée vide par l'absence du jaune. Il faut ensuite lisser la surface, à laquelle on donne une forme légèrement bombée avec un couteau trempé dans le beurre, et mettre au four pendant dix minutes sur un plafond beurré. Dressez les œufs sur une légère couche de farce à quenelle ou sur un peu de purée de pommes de terre, et saucer d'une sauce au curry.

Omelette de Noël à l'anglaise. — Christmas Omelette Entremets sucré.

Cette omelette ne se sert guère en Angleterre que pendant les fêtes de Noël, et se garnit avec la préparation connue sous le nom de « mince meat » avec laquelle on confectionne les fameux gâteaux appelés « mince pies ». (Voir le chapitre X.)

Après avoir cassé les œufs dans une terrine, on les bat avec deux cuillerées de crème et autant de rhum et de cognac, une pincée de sucre et un grain de sel. Procéder comme pour une omelette ordinaire ; mais avant de la rouler sur elle-même, on la garnit de trois cuillerées de mince meat. Lorsqu'elle est retournée sur le plat, on l'arrose de rhum ou de cognac, on la saupoudre de sucre fin, on y met le feu au moment de l'envoyer sur table.

Œufs de vanneau. — Plovers eggs.

On confond souvent le pluvier, le vanneau et le chevalier gambette. Mis à la broche, bardés de lard et rôtis à point, on

peut s'y méprendre. Mais, si ces oiseaux se ressemblent par le goût, ils diffèrent par le plumage.

Le vanneau est huppé et d'une couleur verdâtre ; le chevalier gambette est marqué d'un collier de plumes brunes et le pluvier a le plumage d'une teinte dorée et le ventre blanc.

Ces trots espèces d'échassiers hantent les bords des étangs, des rivières et des marais, où ils s'ingénient à déterrer, dans les fonds humides et limoneux, les insectes dont ils se nourrissent.

C'est vers le milieu du mois de mars que les pluviers et les vanneaux commencent à pondre et, d'après une coutume antique, les premiers œufs qui sont apportés sur le marché de Londres sont envoyés à la reine.

Ces œufs, lors de leur apparition, sont tellement recherchés et l'engouement pour s'en procurer est tel, que l'on voit souvent de riches amateurs les payer jusqu'à huit et dix shillings la pièce.

Le vanneau fait son nid en pleine terre et l'abrite sous une couche d'herbe, ce qui fait qu'on éprouve quelque difficulté à le découvrir. On a remarqué que l'oiseau dérangé de ses œufs ne s'envole pas immédiatement, mais se met à courir une certaine distance avant de prendre son vol comme s'il voulait par cette tactique détourner l'attention des chercheurs. Le vanneau ne pond jamais plus de quatre œufs, aussi, lorsqu'il s'en trouve moins que ce nombre dans le nid, en peut en conclure que l'oiseau n'a pas encore commencé à couver et par conséquent ses œufs sont bons. On peut du reste s'en rendre compte en les mettant dans l'eau froide. S'ils surnagent perpendiculairement la pointe en bas, c'est que l'incubation a commencé ; si, au contraire, ils s'enfoncent horizontalement, ils sont frais.

Les gardes-chasse, les laboureurs et les bergers tirent un bon profit des œufs de vanneaux qui ne se vendent jamais moins de trois shillings par douzaine.

Ces œufs sont de couleur verdâtre et mouchetés de taches noires. Ils ressemblent, à s'y tromper, aux œufs de corbeaux ; mais, lorsqu'ils sont cuits et écalés, il est très facile de les distinguer, car l'œuf de vanneau est bleuâtre, transparent et d'une

délicatesse extrême, tandis que l'œuf de corbeau est d'un blanc mat, ferme au toucher et coriace sous la dent.

Les œufs de vanneau se mangent généralement durs, mais on les sert aussi chauds comme entrées. Dans ce cas, on les dresse dans une croustade de riz ou de pain frit garni d'une purée de volaille ou de gibier. Pochés dans de petites cocottes, elles constituent un élégant plat de déjeuner.

Huit minutes suffisent pour cuire les œufs de pluviers. On les sert plus communément dans leurs coquilles, dressés simplement dans un nid de mousse qu'on se procure chez les marchands de volaille. On sert à part des tartines de pain beurré coupées très minces. On sert aussi les œufs de pluviers en belle vue dans un aspic ou dans une croustade de riz. On les emploie également pour garnir le tour d'un salade russe ou d'une mayonnaise de homard. Ce genre de bordure est d'un charmant effet sur un buffet de bal.

Coupés en tranches et placés entre deux tartines de pain beurré, sur lesquelles on a semé du cresson alénois, ils font d'excellentes sandwiches.

Œufs de mouettes.

Les œufs de mouettes sont moins estimés que les œufs de pluviers et, comme ces derniers, se servent froids. Ils sont d'une couleur bleuâtre et bizarrement marbrés de taches noires

On les fait cuire à l'eau bouillante pendant dix ou douze minutes et s'emploient coupés en quartiers comme les œufs ordinaires pour bordures de mayonnaise ou pour garnir la salade, mais ils se servent plus souvent dans leurs coquilles, dressés sur une serviette avec une garniture de persil.

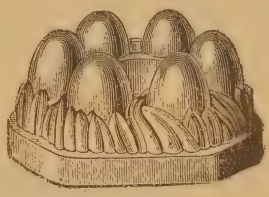
Ces œufs se trouvent en abondance dans certaines îles avoisinant les côtes d'Ecosse.

On en voit peu sur les marchés anglais. Ils n'ont en réalité rien de remarquable comme goût et leur prix relativement élevé ne répond pas à ce qu'on pourrait en attendre.

Œufs de pluviers en belle vue.

On trouve à Londres, chez les chaudronniers, des moules fabriqués tout exprès pour cette entrée.

Ainsi qu'on peut le constater dans le dessin ci-dessous, il y a six cavités dans ce moule, auxquelles on a donné la forme d'un œuf. On place dans chacune un œuf de pluvier écalé qu'on trempe dans de la gelée de viande, puis on met le moule à la glace. On verse d'abord un peu de gelée bien claire, sur les œufs, et, lorsqu'elle est assez épaisse pour que les œufs ne puissent se déranger, on les en recouvre entièrement, puis l'on remplit la bordure avec des cœurs de laitues. Lorsque la gelée est assez prise, on démoule l'entrée sur un plat et l'on garnit le puits avec une salade italienne.



Tartelettes d'œufs de pluviers. — Plover's eggs tartelettes.

Choisir des petits moules à tartelettes très creux. Les foncer de pâte fine et les remplir de riz ou de lentilles afin qu'elles conservent leur forme à la cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, on les vide avec précaution, puis on les garnit avec une délicate purée de gibier ou de volaille et l'on place dans chacune un œuf de pluvier. — Servir bien chaud,

Omelette au curry. — Omelette with curry.

Hachez un petit oignon que vous faites frire dans le beurre. Lorsqu'il est frit, mettez dans la casserole une cuillerée à café de curry indien que vous faites cuire avec l'oignon pendant deux minutes et auquel vous ajoutez deux cuillerées de crème. Mêlez

le tout avec cinq œufs entiers bien battus et assaisonnez de sel seulement, car la poudre de curry est assez poivrée par elle-même. Faites fondre 30 grammes de beurre dans une poêle et procédez comme pour une omelette ordinaire, mais, avant de la renverser sur le plat, garnissez l'intérieur de riz que vous avez fait cuire d'avance de la manière suivante :

Lavez une poignée de riz. Egouttez-le et épongez-le sur une serviette pour en retirer toute l'humidité. Remettez-le dans la casserole avec 100 grammes de beurre ; faites-le frire pendant quelques minutes en le remuant avec une cuiller de bois. Mouillez ensuite avec du consommé blanc et bouillant, garnissez d'un oignon entier et assaisonnez de sel. Lorsque le riz est cuit, retirez l'oignon et remuez avec une fourchette. Le riz à l'indienne ne doit jamais être remué avec une cuiller. Versez autour de l'omelette une sauce claire au curry.

Légumes.

Les légumes sont en général très beaux chez nos voisins, mais, à part le céleri, ils sont moins savoureux qu'en France. Il en est certains qui sont obligatoires comme accompagnement de mets spéciaux. C'est ainsi qu'il ne faut jamais omettre de servir des petits pois avec les canetons, et avec l'agneau ; des haricots verts avec la venaison ; des panais avec la morue ; des carottes et des navets avec le bœuf et le porc salé ; de la purée de navets avec le mouton bouilli ; des concombres émincés avec le saumon.

Pommes de terre en robe de chambre. — Potatoes in their jackets.

L'Angleterre est le pays du monde où l'on mange le plus de pommes de terre. On en sert à tous les repas accommodées de

différentes manières, et il est de rigueur d'en présenter aux convives avec le poisson et le rôti, et même avec les entrées. En un mot, elles font l'office du pain, dont nos voisins font une très faible consommation.

Laver les pommes de terre à grande eau et, avec une brosse, enlever la terre y adhérant. Mettez-les ensuite dans une casserole et couvrez-les d'eau froide : ajoutez une poignée de sel et aites partir à grand feu en maintenant le couvercle sur la casserole. Lorsque le liquide est au point d'ébullition, laissez mijoter pendant une demi-heure. Lorsque les pommes de terre sont cuites à point, ce dont on s'assure en les piquant avec une aiguille à brider, égouttez-les complètement en renversant la casserole et en se servant du couvercle pour retenir les légumes. On les remet ensuite sur un feu doux pendant quelques minutes, afin de les bien sécher. On ne doit jamais les laisser dans l'eau lorsqu'elles sont cuites, et il faut éviter qu'elles bouillent trop vivement. Si les pommes de terre sont de bonne qualité, elles seront blanches et farineuses, et la peau se fendra naturellement. On les sert sous une serviette pliée, ou bien dans un sébile de bois blanc.

Pommes de terre pelées et bouillies. — Peeled and boiled potatoes.

Il faut, lorsqu'on fait bouillir des pommes de terre, les choisir autant que possible de la même grosseur.

Ce point est important si l'on veut obtenir une cuisson uniforme, car il est évident que les grosses mettent plus de temps à cuire que les petites. Pelez les pommes de terre et lavez-les à grande eau. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau salée, et faites partir à grand feu, puis modérez la flamme du fourneau pour terminer la cuisson. Egouttez l'eau de la casserole, couvrez les pommes de terre d'une serviete, remettez le couvercle et replacez la casserole pendant trois ou quatre minutes, sur un feu doux, pour enlever toute l'humidité, puis dressez dans un légumier.

Pommes de terre cuites à la vapeur. — Steamed potatoes.

On fait cuire aussi les pommes de terre à la vapeur, au lieu de les faire bouillir.

A cet effet, on emploie un appareil appelé *potatoe-steamer*, très simple de construction, en même temps qu'il est très pratique à l'usage.

Il consiste en une sorte de chaudron en fonte, muni d'une longue poignée, et qui a pour fonction de contenir l'eau bouillante. A l'orifice de ce chaudron s'adapte un autre récipient mobile, dont le fond est perforé de toutes parts. Le *steamer*, placé sur un feu vif, produit bientôt une vapeur intense, qui, passant par les trous du récipient supérieur, vient envelopper les pommes de terre qui cuisent ainsi à la vapeur.

On les fait étuver soit à leur état naturel, c'est à-dire dans leur peau, soit pelées. On les saupoudre de sel en les mettant au feu.

Cette façon d'opérer est préférable à la cuisson en pleine eau, et la pomme de terre ainsi traitée est plus sèche et plus farineuse.

Le *steamer* est peu connu en France, et pourtant il est d'une utilité incontestable, car il sert non seulement pour les pommes de terre, mais on l'utilise encore pour faire cuire à la vapeur tous les puddings français ou anglais, crèmes renversées, pots de crème, etc., qui doivent être pochés au bain-marie.

Un de nos confrères a imaginé un *steamer* beaucoup plus pratique et moins encombrant que le *steamer* anglais dont la forme ronde et ventrue présente un obstacle à son admission dans les petites cuisines.

Il se compose de trois pièces. Le compartiment inférieur est destiné à contenir l'eau bouillante et la partie supérieure consiste en un tiroir perforé dans lequel la vapeur vient s'emmagasiner. A ce tiroir, qui contient les pommes de terre ou le pudding, est adapté un couvercle mobile construit de telle sorte que la vapeur, en se condensant sur les parois, retombe dans le compartiment inférieur sans mouiller le contenu.

Pommes de terre cuites au four. — Baked potatoes.

Lorsqu'on fait rôtir des pommes de terre au four, il est essentiel de fendre superficiellement la peau ou de faire une légère entaille à l'une des extrémités de chaque pomme de terre. Cette précaution est utile pour éviter les *explosions* qui se produisent quelquefois chez les tubercules très farineux. Il arrive souvent qu'au moindre choc ou sous la plus petite pression à la main, la vapeur concentrée sous la peau éclate comme une bombe, en projetant dans toutes les directions la pulpe brûlante, qui produit parfois des brûlures sérieuses sur la figure et les mains de celui qui les retire du four. Le même phénomène se produit chez les marrons qu'on a omis de les fendre avant de les griller.

Pommes de terre nouvelles à la menthe. — New potatoes.

Lorsque les pommes de terre nouvelles sont fraîches, on ne les pèle pas. On en enlève la peau en les grattant légèrement avec la lame du couteau. Mais, lorsqu'elles ne sont pas fraîches, il est préférable de les faire cuire ou étuver dans la peau et de les peler lorsqu'elles sont cuites. On les sert au naturel ou bien on les accommode à la sauce, au beurre ou à la crème. Les Anglais ont l'habitude de mettre un bouquet de menthe avec les pommes de terre nouvelles en les faisant cuire au naturel. Cet aromate communique au légume un goût assez agréable.

Purée de pommes de terre gratinée. — Brown purée of potatoes.

Préparez une bonne purée de pommes de terre. Ajoutez du beurre et de la crème en quantité suffisante pour la conserver un peu ferme. Assaisonnez avec discrétion et dressez la purée en pyramide sur un plat en porcelaine à feu préalablement beurré ; puis, avec le dos de la lame d'un couteau, imprimez sur les flancs des lignes diagonales pour former des sillons assez

profonds. Arrosez la purée avec un pinceau trempé dans le beurre fondu et mettez gratiner à four chaud, en ayant soin de tourner le plat de temps en temps.

D'autre part, faites frire au beurre clarifié des pommes de terre coupées en boules ou en bouchons à l'emporte-pièce et garnissez-en la base de la purée.

Pommes de terre en vermicelle. — Patatoes vermicelli fashion.

La pomme de terre étant cuite, égouttée et séchée, la passer à travers un tamis à quenelles sous lequel on a placé le plat dans lequel la purée doit être servie. Cette manière de servir les pommes de terre est assez originale. Il faut surtout éviter d'y toucher; elle doit être servie telle qu'elle est. On essuie seulement les bords du plat.

Pois à l'Anglaise.

Les pois dits « à l'Anglaise » sont simplement bouillis à l'eau salée, puis roulés dans le beurre au moment de les servir. On met généralement dans la cuisson un bouquet de menthe fraîche. On cultive en Angleterre une espèce spéciale qu'on ne connaît pas en France et qui sont d'une grosseur exceptionnelle. Ce sont les " Marrow fat ". Ils sont d'une succulence extrême et font d'excellents potages.

Croustades de pommes de terre à la Prince-Albert.

Choisir des pommes de terre de Hollande de forme oblongue et de moyenne grosseur. Les peler et les placer dans un plat en métal bien beurré, puis les saupoudrer de sel et les mettre au four. On les arrose pendant la cuisson, puis, lorsqu'elles sont à point, on pratique une ouverture sur un des côtés de la pomme de terre en réservant la partie enlevée. On la creuse ensuite

avec une petite cuiller pour enlever la pulpe, que l'on met dans une casserole pour en faire une purée légère, que l'on assaisonne et que l'on délaye avec du beurre et de la crème et à laquelle on ajoute un salpicon composé de truffes, langue ou jambon, champignons et blanc de volaille; le tout coupé en petits dés. Pendant que l'on fait ce mélange on a soin de garder les pommes de terre au chaud. On les retire de l'étuve pour les garnir avec la purée, puis on les recouvre avec la partie qu'on avait mis en réserve. On dore le dessus avec un jaune d'œuf mélangé à du beurre fondu et on met les croustades colorer à four chaud.

Pommes de terre soufflées. — Soufflé patatoes.

Choisir dix pommes de terre de moyenne grosseur et les faire cuire au four. Lorsqu'elles sont cuites, pratiquer sur un des côtés de chacune, avec la pointe d'un petit couteau, une large ouverture circulaire et, avec une cuiller à café, vider entièrement la pomme de terre, en ayant soin de ne pas endommager la peau. Passer la partie extraite à travers un tamis de fer, et amalgamer à la purée ainsi obtenue un peu de crème, un morceau de beurre frais, et quatre jaunes d'œufs dont on fouette les blancs. Assaisonner de poivre, sel et muscade râpée, puis mélanger les blancs fouettés. Remplir avec cet appareil la croûte de la pomme de terre, que l'on met ensuite au four chaud un quart d'heure avant de servir. Colorer à la salamandre si cela est nécessaire et dresser sur un plat garni d'une serviette chaude.

Pâté du pauvre homme. — Poor man's pie.

Eplucher 3 livres de pommes de terre et les couper en tranches. Couper en dés et mélanger avec les pommes de terre une demi-livre de graisse de bœuf hachée, et la chair de deux ou trois harengs saurs détachée des arêtes et coupée en morceaux. Assaisonner de poivre, de muscade râpée, d'un oignon haché,

un peu de sel, et placer le tout dans un plat à pâté, ajouter un verre d'eau. Recouvrir les pommes de terre d'une pâte au saindoux (une livre de farine pour une demi-livre de saindoux) et cuire au four une heure et demie.

Pudding de truffes. — Truffle pudding.

Faire une farce fine composée d'une livre de chair à saucisses à laquelle on ajoute la même quantité de foies gras crus. Après avoir bien mélangé la farce dans un mortier et l'avoir assaisonnée de haut goût, en ne ménageant ni le poivre ni les épices, on la passe au tamis de fer.

Brosser et éplucher une livre de truffes fraîches et les couper en lames épaisses. Les mettre dans une terrine et les assaisonner. Faire réduire un verre de madère avec les parures des truffes et un peu de bouillon. Ajouter à cette réduction un peu de beurre manié de farine, afin d'obtenir une sauce un peu épaisse qu'on passe à la passoire et qu'on mélange avec les truffes émincées.

D'autre part, beurrer un moule à dôme, ou, à défaut de moule, un simple bol de cuisine que l'on fonce avec de la pâte à la graisse de rognons de bœuf (*suet paste*) et que l'on masque intérieurement avec la farce préparée. On étend alors dans le fond du moule un rang de truffes qu'on recouvre d'une couche épaisse de farce, et sur la surface de laquelle on place de nouveau une couronne de truffes escalopées. On continue de la sorte jusqu'à ce que le moule soit plein. On recouvre la partie supérieure d'une abaisse de pâte qu'on humecte pour la souder aux rebords du pudding, qu'on enveloppe dans une serviette dont on attache les quatre pans en dessous du moule. Plonger le pudding à l'eau bouillante pendant une heure et demie ; puis l'égoutter, le déballer, le démouler, le dresser sur un plat et le masquer d'une sauce Périgueux.

Courges. — Vegetable marrows.

La courge passe pour un légume très nutritif. Il en existe une grande quantité d'espèces, mais la plus estimée est celle qui a la forme d'un gros concombre et dont la couleur est jaunâtre extérieurement. La chair intérieure est blanche.

Peler la courge et la débiter en morceaux de la grandeur et de la forme de la moitié d'un gros œuf. Faire cuire à grande eau légèrement salée, puis égoutter et dresser en couronne dans un légumier. Au moment de servir, verser sur les courges une bonne sauce au beurre à laquelle on a mélangé un peu de persil haché et blanchi, et du jus de citron.

Oignons d'Espagne. — Spanish onions.

Ces oignons se servent après dîner avec le fromage. On les fait cuire au four ou bien bouillir à l'eau salée. Ils demandent deux heures de cuisson.

Pour faciliter la cuisson lorsqu'on les met au four, on enlève le cœur au moyen d'un coupe-pâte à colonne. — Lorsqu'on les cuit à l'eau, on les enveloppe séparément dans des linges de mousseline.

Oignons farcis. — Stuffed onions.

Prendre huit ou dix gros oignons de même volume, les peler et les faire blanchir pendant dix minutes. Les égoutter sur un linge ou un tamis. Quand ils sont froids, enlever le cœur au moyen d'un coupe-pâte à colonne, de 2 centimètres de diamètre, et remplir le vide avec une farce de veau dans laquelle on a mélangé une pincée de cayenne et des fines herbes hachées et passées au beurre. Placer ensuite les oignons dans une casserole à légumes beurrée et les assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de sucre. Couvrir les oignons de bardes de lard et les mouiller d'un peu de bouillon. Les laisser mijoter jusqu'à entière

cuisson et les dresser dans un légumier. On dégraisse ensuite la cuisson à laquelle on ajoute un verre de madère et deux ou trois cuillerées de sauce espagnole. Laisser réduire et verser sur les oignons.

Cresson alénois. — Mustard and Cress.

On aromatise toute espèce de salade avec le cresson alénois qu'on emploie aussi pour garnir des sandwiches. On le sème entre deux tartines de pain beurré ou bien entre deux tranches de pain grillé et beurré.

Gingembre. — Ginger.

Le gingembre est une plante aromatique originaire de l'Inde et que l'on cultive aussi en Chine et au Japon. — C'est la racine de la plante seule que l'on utilise. Le gingembre de la Jamaïque est surtout renommé. On en fait une sorte de confiture très estimée des Anglais. L'odeur du gingembre est aromatique et pénétrante; son goût est très épicé, âcre et brûlant; ses qualités sont astringentes. Séchée et réduite en poudre, la racine de gingembre produit une espèce de farine avec laquelle on fait des puddings et des gâteaux secs délicieux.

Topinambours. — Jerusalem artichokes.

En Angleterre, on mange beaucoup de topinambours. On les lave à grande eau et on les épluche en leur donnant la forme d'une poire ou d'une olive, puis on les fait cuire dans du lait additionné d'eau. Saler la cuisson, à laquelle on ajoute un oignon entier piqué de deux clous de girofle. Lorsque les topinambours sont cuits, les égoutter sur un tamis et les dresser dans un légumier. On fait ensuite une sauce blanche avec la cuisson. Cette sauce, qui doit être tenue très épaisse, est versée sur les topinambours au moment de les envoyer sur table.

Topinambours frits.

Après avoir fait cuire les topinambours comme il est dit dans la recette qui précède, on les égoutte sur un tamis, puis on les trempe dans une pâte à frire pour les cuire dans une friture bien chaude. On les dresse sur une serviette et on les garnit de persil frit.

Céleri. — Celery.

Le céleri est parfaitement cultivé en Angleterre. On l'obtient très blanc et très croustillant; aussi le mange-t-on principalement à la croque-au-sel. On le présente ordinairement avec le fromage, à la fin du dîner, et on en sert aussi avec le thé de cinq heures. Pour le préparer, on le détaille en branches qu'on laisse tremper une heure dans l'eau. L'eau a la propriété de rendre le céleri friable. On le sert dans une coupe ou dans un vase de cristal.

Concombres. — Cucumbers.

Il est d'usage de servir des concombres avec le poisson bouilli et surtout avec le saumon. Prendre un beau concombre et l'éplucher. On le coupe ensuite en tranches aussi minces que possible. On met ces tranches dans une terrine avec quelques pincées de sel. Au bout d'une heure, on égoutte l'eau, et on assaisonne les concombres de poivre et de vinaigre, puis on les envoie sur table dans une assiette à soupe.

Haricots verts. — French beans.

Les Anglais ont une manière particulière de préparer les haricots verts. Ils les coupent en losanges allongés et les font cuire à l'eau salée dans laquelle on fait dissoudre un petit mor-

ceau de carbonate de soude, qui a la propriété de les rendre plus verts en cuisant. Lorsqu'ils sont cuits, on les égoutte et on les dresse immédiatement sans leur faire subir aucune préparation.

Fèves. — Broad beans.

Les fèves se font cuire généralement avec un morceau de lard fumé. C'est un des plats nationaux anglais. Lorsqu'elles sont cuites à l'eau salée, on les immerge dans l'eau froide et on les égoutte. On fait ensuite une sauce au beurre à laquelle on ajoute du persil haché, du sel, du poivre et un jus de citron. On laisse mijoter les fèves pendant dix minutes dans cette sauce, et on les sert autour du lard bouilli.

D'après une vieille coutume anglaise, il est d'usage que les patrons donnent chaque année un dîner à leurs employés.

A ce dîner, le plat fondamental consiste en un jambon garni de fèves préparées comme il vient d'être dit.

De là vient le nom de *Bean feast* (festin de fèves) qu'on donne à ces agapes d'ouvriers.

Choux de mer. — Seakale.

Ce légume originaire d'Amérique est très peu connu en France. Il ressemble un peu au céleri par la forme et à l'asperge par le goût. On le sert avec une sauce blanche et on en fait des purées pour potage.

Lavez une douzaine de seakales et brossez-les avec soin pour bien enlever le sable qui se trouve entre les tiges. Coupez la partie noire de la racine et liez les tiges en bottes comme des asperges ; jetez-les dans une casserole pleine d'eau bouillante salée et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres au toucher. Égouttez-les et dressez-les sur une tranche de pain grillé. La cuisson demande environ trente à trente-cinq minutes si ce sont de jeunes pousses. On masque les seakales avec une sauce blanche un peu épaisse

Peas pudding.

Laver à grande eau un quart de litre de pois secs et les laisser tremper pendant deux ou trois heures. Les mettre ensuite dans une casserole avec deux oignons et un litre de bouillon léger. Mettre sur le feu et laisser mijoter jusqu'à complète cuisson des pois, qu'on égoutte alors et qu'on passe par pression à travers un tamis à quenelle. On remet la purée dans une terrine et on la travaille avec une cuiller de bois, en y ajoutant un bon morceau de beurre, de l'assaisonnement si cela est nécessaire, et un peu de muscade râpée. Ajouter également deux œufs entiers.

La purée de pois est alors mise dans un moule à dôme beurré, puis attaché dans un linge à l'instar du plum-pudding et mis à bouillir à grande eau pendant deux heures. Ce pudding se sert avec le porc bouilli.

Pudding de choux à l'irlandaise. — Calecannon.

Ce plat est essentiellement irlandais.

Après avoir fait cuire des choux, des épinards et des pommes de terre, on égoutte ces légumes dans une passoire, et on exclut toute l'humidité par la pression, puis on hache tout ensemble. Après y avoir mis l'assaisonnement nécessaire et un bon morceau de beurre, on met les légumes dans une bassine en forme de dôme que l'on a préalablement beurrée. On met au four pendant une demi-heure et on démoule au moment de servir.

Tomates en surprise à la Cadogan (*entrée froide*).

On trouve à Londres, chez les chaudronniers, des moules à tomates de fabrication récente qu'il est essentiel de se procurer pour faire cette entrée :

Masquer les deux parties du moule d'une purée de tomates additionnée d'aspic et les remplir avec l'appareil suivant : piler et passer au tamis à quenelle les chairs d'une volaille froide (rôtie ou braisée), leur amalgamer deux cuillerées à bouche de

velouté, autant d'aspic et une demi-pinte de crème fouettée. Réunir les deux parties du moule en les pressant pour les faire adhérer, et les mettre à la glace pendant vingt minutes. Les démouler ensuite et les servir soit sur une bordure de gelée, ou simplement sur une serviette avec une garniture de persil.

Raifort. — Horse radish.

Le raifort est une plante dont la racine possède un goût amer et très piquant. Ce condiment se sert avec le bœuf rôti. On le gratte en copeaux et on l'envoie à part dans un ravier, ou plus communément on le place sur le bœuf. On en fait aussi une sauce. Dans ce cas, on le râpe et on le mélange avec de la crème (voir Sauce raifort).

CHAPITRE X

PATISSERIE ANGLAISE

La réputation de la pâtisserie anglaise a, de tout temps, été surfaite; car, à part les plum cakes et les biscuits secs, rien ne justifie ce renom d'excellence qu'on s'est toujours plu à lui accorder. Il faut admettre, cependant, la supériorité des Anglais pour la confection des biscuits à base d'arrowroot et de fécule, dont ils ont la spécialité, et je dois constater que, pour cette fabrication, aucun pays du monde ne peut rivaliser avec eux.

La plus importante fabrique de biscuits anglais est celle de Huntley and Palmer, dont la réputation est universelle. Elle fut fondée en 1841 par les ancêtres de ceux qui l'exploitent aujourd'hui. A cette époque elle occupait de cent cinquante à deux cents ouvriers; mais depuis lors sa fabrication prit une telle extension qu'en ce moment le nombre des employés est d'environ six mille.

J'ai eu la bonne fortune de visiter cet admirable établissement, et j'ai été émerveillé de voir la splendide organisation qui préside à la fabrication que j'ai suivie dans tous ses détails avec le plus vif intérêt.

Le pâtissier n'existe pas en Angleterre. Il est remplacé par les « confectioners », qui débitent quelques gâteaux spéciaux, tels que les buns, cheese-cakes, bambury-cakes, plum-cakes, etc., etc., ainsi que des sandwiches et des biscuits secs.

Il est à prévoir, cependant, que dans un avenir prochain, les « confectioners » feront place à des pâtissiers sérieux, grâce à l'initiative de Benoist, qui a adjoint à son splendide magasin de comestibles de Piccadilly une annexe de pâtisserie à l'instar de Paris. C'est une attraction nouvelle pour les habitants du West End, qui se pressent en foule devant la devanture de notre sympathique compatriote, non seulement pour admirer ses séduisants produits comestibles et sa savoureuse charcuterie, mais encore pour contempler ses élégantes pièces montées et ses appétissants gâteaux, qui peuvent rivaliser pour la délicatesse avec ceux des meilleures maisons de Paris.

Les établissements de « confectioners », ainsi que les boulangers, sont la providence des promeneurs qui, à l'heure du goûter, viennent savourer un sandwich au jambon en dégustant un verre de xérès ou de porto. C'est aussi le rendez-vous des buveurs de thé à l'heure réglementaire de cinq heures (five o'clock). On voit alors la foule envahir ces *tea rooms* et s'asseoir autour de petites tables en marbre blanc qui garnissent la salle, ou bien s'installer devant le comptoir où la bouillote fumante est sans cesse en permanence, et derrière lequel s'agitent une demi-douzaine de jeunes filles proprettes et coquettement vêtues, coiffées d'un élégant bonnet de tulle ou de dentelle.

Le goûter du five o'clock, c'est, pour l'Anglais et surtout pour l'Anglaise, une opération solennelle. A cinq heures sonnantes, toute préoccupation est reléguée, tout travail est abandonné, et, pendant une demi-heure au moins, l'ouvrier laisse de côté ses outils, le banquier ne songe plus aux affaires, le mar-

chand quitte son comptoir et le commis son bureau, tandis que l'enfant dépose ses jouets et le soldat lui-même met ses armes au repos, pour aller se délecter devant une tasse de thé, qui se déguste invariablement à cinq heures, à la caserne, à l'atelier, à la nursery, au salon ou dans l'arrière-boutique.

Dans les familles aisées, le service du thé est tout un poème : les tasses sont rangées sur un large plateau ovale, au centre duquel figurent la théière en métal ou en porcelaine, et deux sucriers, dont l'un est garni de sucre blanc et l'autre de sucre candi. A chaque extrémité du plateau sont placés deux petits pots en porcelaine contenant l'un du lait et l'autre de la crème ; puis un bol vide destiné à recueillir le dépôt du fond des tasses, lorsqu'elles doivent être remplies une seconde fois. Sur la table de côté, une élégante bouillote en argent ou en cuivre, d'un brillant irréprochable, est constamment tenue en ébullition au moyen d'une petite lampe à esprit-de-vin, et remplace avantageusement l'antique samovar importé de Russie, qu'on a relégué sur les planches de l'office.

Le plateau (*the tea tray*) est placé devant la maîtresse de la maison, qui occupe le haut de la table, et à qui incombe la tâche de remplir les tasses, ce dont elle s'acquitte avec un soin des plus minutieux et une grâce parfaite, interrogeant chaque convive à la ronde sur son goût; et selon sa réponse, elle prépare la décoction forte ou faible, nuagée de lait ou de crème, et additionnée de sucre raffiné ou cristallisé.

Devant chaque convive est placée une petite assiette, et sur la table, recouverte d'une nappe blanche immaculée, figurent, symétriquement arrangés, des compotiers en cristal et en porcelaine contenant des confitures diverses, des fruits, des sandwiches, des tartines de pain beurré, du cresson et les gâteaux de circonstance tels que les muffins, les buns, les plum cakes, tea cakes et autres cakes plus ou moins indigestes du répertoire de la pâtisserie anglaise. Le thé de cinq heures est une coutume que nous avons empruntée à nos voisins. Nous avons même adopté le terme « five o'clock » qui est maintenant francisé. Cela me rappelle l'erreur d'une dame du monde qui, ne sachant

pas que l'expression anglaise signifiait cinq heures, avait écrit sur ses cartes d'invitation : « Le five o'clock aura lieu à quatre heures. »

Plum cake.

Les Anglais excellent dans la fabrication de ce gâteau que l'on peut classer parmi leurs mets nationaux. La recette en est bien simple : une livre et demie de farine, une livre de sucre, une livre de beurre, huit œufs entiers, un verre de rhum, une pincée de sel, l'écorce râpée d'un citron, une livre de raisins de Malaga, une de Corinthe, 500 grammes de Smyrne, un quart d'orange confite et de cédrat, et autant de cerises sèches ; le tout coupé en petits dés. Mettre dans une bassine le beurre ramolli en pommade et le sucre en poudre. Mélanger avec une spatule pendant quelques minutes, puis ajouter les œufs graduellement. Travailler encore vigoureusement pendant dix minutes, mêler à la pâte la farine et les autres ingrédients, et 30 grammes de Brown et Polson's paisley flour.

Beurrez un moule à charlotte qu'on garnit de papier de cuisine également beurré, puis y verser la pâte. Mettre à four modéré jusqu'à parfaite cuisson, ce dont on s'assure en enfonçant une aiguille à brider dans le milieu du gâteau. S'il est cuit, l'aiguille, lorsqu'on la retire, est tout à fait sèche ; dans le cas contraire, il faut remettre le plum cake au four. Le temps de cuisson dépend naturellement de la grosseur du plum cake.

Punch cake.

Faire cuire à four doux, dans un grand moule à charlotte, un appareil à biscuit de Savoie. Lorsqu'il est cuit, le démouler et le laisser rassir pendant deux ou trois jours.

Le couper en trois tranches d'égale épaisseur, chaque tranche devant représenter un gâteau, que l'on imbibe légèrement de rhum, et que l'on masque de marmelade d'abricots.

D'autre part, mettre dans une casserole 100 grammes de marmelade d'abricots passée au tamis de laiton, avec un demi-décilitre de rhum, quelques gouttes de curaçao et 100 grammes de sucre en poudre; puis mélanger le tout légèrement avec six blancs d'œufs fouettés bien fermes. Masquer le contour du gâteau avec un peu de cet appareil dont on étend le reste sur la surface en forme de dôme. Passer au four doux pendant dix minutes pour sécher la meringue, que l'on colore à la salamandre, s'il y a lieu de le faire. Décorer le dessus du gâteau avec de l'angélique et des cerises sèches.

Le gâteau de mariage. — Wedding cake.

C'est avec la pâte de plum cake que l'on confectionne le fameux gâteau de mariage qu'on voit figurer comme pièce de milieu dans tout déjeuner de noces. On en fabrique de toutes grandeurs, et le prix du gâteau varie depuis cinq francs jusqu'à cinq cents francs. Il est ainsi mis à la portée de toutes les bourses, depuis celle du plus humble citoyen jusqu'à celle du lord richissime. Il existe à Londres des maisons spéciales pour la fabrication de ces gâteaux, qui ont la propriété de se conserver pendant un long laps de temps. Quelques jours avant le mariage, les conjoints vont faire emplette du *Wedding cake*, qu'ils choisissent à leur gré, et ce choix a pour eux autant d'importance que s'il s'agissait d'acheter un meuble ou un bijou.

Le temps de cuisson à donner au gâteau de mariage dépend de son volume, et l'expérience seule peut servir de guide au fournier. Lorsqu'il est cuit, on le laisse refroidir pendant un jour ou deux, puis on le pare et on l'enduit d'une couche épaisse de pâte d'amandes, autrement dit pâte à macarons. On masque ensuite entièrement le gâteau d'une glace royale au blanc d'œuf bien travaillée. On lisse la surface et les *côtés* avec la lame d'un couteau mouillé, puis on laisse sécher pendant un jour. Le *wedding cake* est ensuite élégamment décoré, orné d'attributs appropriés à la circonstance, et agrémenté de fleurs d'oranger, de nœuds de satin blanc et d'écussons symboliques.

Quelquefois, le gâteau est surmonté d'un temple de l'hyménée, sous la coupole duquel on entrevoit des figures allégoriques en pastillage, reposant sur un socle, au pied duquel s'ébattent en se becquetant les tourterelles traditionnelles.

A la fin du déjeuner, après les toasts de rigueur, le wedding cake est découpé de la main de l'épousée, qui en offre une tranche à chaque convive. Puis, le lendemain de la cérémonie, le reste du gâteau est divisé en une infinité de parts, qui sont envoyées par la poste, dans d'élégantes petites boîtes, à tous les parents et amis qui n'assistaient pas au repas de noces. Une omission dans cette distribution est considérée comme un manque d'égards envers les intéressés.

Les jeunes filles superstitieuses attachent une grande importance à ce petit morceau de gâteau de mariage, qu'elles conservent religieusement pour le placer sous leur traversin, avec la conviction qu'elles verront en rêve l'image de celui qui devra un jour leur offrir l'anneau nuptial.

Recette : Mettre dans une terrine 500 grammes de beurre frais en pommade. Le travailler avec une spatule en y ajoutant 400 grammes de sucre en poudre et graduellement 10 œufs entiers. Mêler à l'appareil 800 grammes de farine, 300 grammes de raisin de Corinthe, la même quantité de raisin de Smyrne et de Malaga, et autant de cédrat et d'orange confits coupés en petits dés. Ajouter un verre de cognac ou de rhum, 200 grammes d'amandes hachées, une forte pincée de cannelle, le zeste râpé d'un citron et une pincée de sel.

Beurrer un moule à *Wedding cake* dont on garnit les parois de papier également beurré ; emplir le moule avec l'appareil et cuire à four modéré. Le temps de cuisson dépend de la grosseur du gâteau.

Ces gâteaux se servent aussi à l'occasion des baptêmes. On les appelle alors *Christening cakes*. La composition de la pâte est la même ; la seule différence consiste dans le décor et les attributs allégoriques.

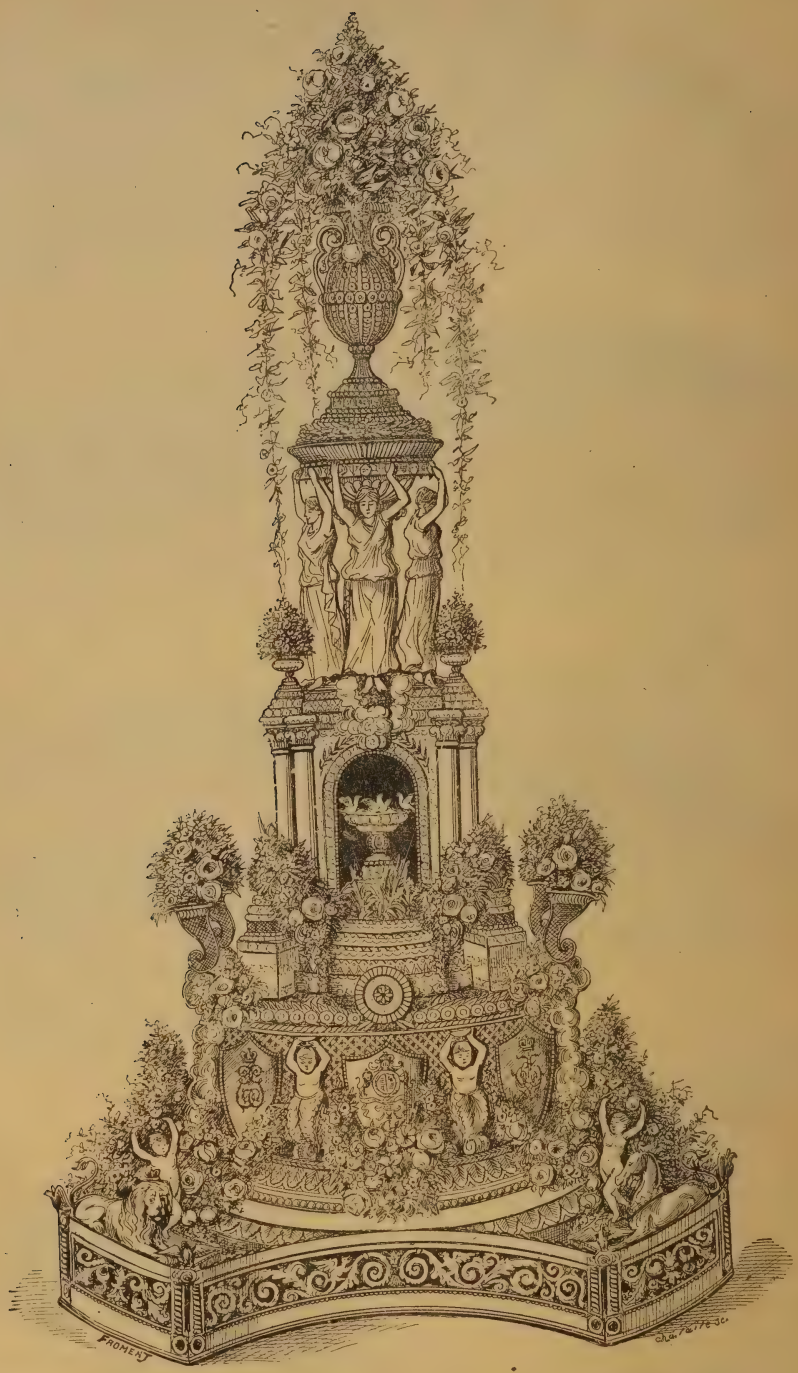
Le plus gros plum cake qui ait été fait fut présenté à la reine Victoria lors de son jubilé.

Ce gâteau gigantesque, qui figura sur la table royale au banquet, avait trois mètres de circonférence et deux mètres cinquante centimètres de hauteur, y compris la pièce montée qui la surmontait. Il pesait 250 kilogrammes. Celui dont je donne la reproduction, dessiné d'après nature, parut sur la table du déjeuner, lors du mariage du duc d'York, le fils unique du prince de Galles, avec sa cousine la princesse de Teck, et fut fabriqué par le confiseur de la reine. La base, ornée d'un écusson aux armes d'Angleterre, était entourée d'une couronne formée de roses, de chardons et de trèfles, symboles de l'Angleterre, de l'Écosse et de l'Irlande. Six gracieuses cariatides supportaient un vase Renaissance, duquel s'échappaient des guirlandes de fleurs d'oranger. Le gâteau reposait sur un socle triangulaire, autour duquel on avait placé, entre des amours artistiquement groupés, des cornes d'abondance débordant de fleurs. Enfin, sur le premier plan, et bien en évidence, l'inévitable lion britannique et son inséparable compagne la licorne.

Au mariage de la princesse Béatrice, la plus jeune des filles de la reine, les principales villes d'Angleterre envoyèrent chacune un *Wedding cake* et le poids total de tous ces gâteaux fut évalué à plus d'une tonne. Celui qui fut offert par la ville de Windsor mesurait quatre-vingts centimètres de diamètre et deux mètres de hauteur. Il était merveilleusement décoré en pastillage et en glace royale, et orné d'écussons aux armes des conjoints. Le sommet se terminait par un groupe d'Amours supportant des médaillons sur lesquels étaient peintes des scènes pastorales et des faisceaux allégoriques.

Buns.

Les buns sont des gâteaux qui tiennent lieu de brioches, lesquelles sont inconnues chez nos voisins. D'une pâte plus commune, elles sont plus légères que nos brioches ordinaires. Ces gâteaux sont très en vogue, et se débitent chez les boulangers et chez les « confectioners ». C'est surtout le vendredi saint qu'il s'en consomme une grande quantité, car ce jour-là les buns sont



Gâteau de mariage du duc d'York. — Duke of York's Wedding cake.

aussi obligatoires que les crêpes le mardi gras. Les *Cross buns* se distinguent des buns ordinaires en ce qu'on les assaisonne de cannelle et de carvi. De plus elles sont agrémentées d'une croix (cross) faite avec deux coups de ciseaux lorsqu'on les moule.

Recette : Un décilitre de lait, un décilitre d'eau, une livre de farine, 150 grammes de sucre, 100 grammes de beurre, trois œufs, 200 grammes de raisins de Corinthe, 15 grammes de levure, une bonne pincée de cannelle en poudre et un peu de sel.

Mettre le quart de la farine dans une bassine et la délayer avec l'eau et le lait légèrement chauffés ; y ajouter les œufs, la levure, le sucre et le sel. Laisser revenir ce levain jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume. Mélanger alors le reste de la farine avec le beurre et les fruits, puis avec le levain. On doit obtenir une pâte légère qu'on laisse revenir de nouveau en la couvrant, pour la préserver de l'influence de l'air. Au bout d'une heure la pâte est prête à mouler. On prend autant de fois 100 grammes de pâte que l'on désire avoir de buns. Chaque morceau de pâte est roulé en forme de boule et placé sur un plafond à quelques centimètres l'un de l'autre, afin d'éviter que les buns ne se touchent en cuisant. Mettre les gâteaux à revenir dans une chambre chaude et, lorsqu'ils sont assez montés, ce qui ne doit pas durer plus d'une demi-heure, on les met au four chaud. Quand ils sont cuits, on les dore légèrement avec un peu de lait sucré dans lequel on a amalgamé un œuf entier. On les remet une minute au four pour sécher la dorure.

Cheese cakes.

Mettre dans une casserole de moyenne grandeur six jaunes d'œufs, 200 grammes de beurre divisé en petits morceaux et 40 grammes de sucre en poudre. Placer la casserole au bain-marie et remuer avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une sauce hollandaise. Ajouter alors deux cuillerées de mie de pain fraîche, avec le zeste râpé ainsi que le jus d'un citron. Avec cet appareil, remplir des moules à tartelettes préalablement foncés avec du feuilletage. Placer sur

la surface un mince morceau de cédrat et cuire à four modérément chaud. On peut remplacer le cédrat par quelques raisins de Corinthe.

Bambury cakes.

La petite ville de Bambury, située dans le Gloucestershire, a le monopole d'un certain gâteau dont il se fait un énorme débit dans tous les buffets de chemin de fer. Ce gâteau, lorsqu'il est nouvellement confectionné, est des plus délectables et la réputation dont il jouit dans les trois royaumes n'est nullement surfaite.

Recette : Une livre de farine, trois quarts de beurre, 15 grammes de sucre en poudre, une pincée de sel. Délayer la farine et le sucre avec assez d'eau froide pour en obtenir une pâte ferme. Laisser reposer quelques minutes et l'étaler sur le marbre. Appliquer le beurre préalablement manié sur la pâte. Ramener sur la surface du beurre les côtés de la pâte, de manière à ce que le beurre soit complètement enveloppé. On obtient ainsi du feuilletage à trois quarts, auquel on donne six tours. On fait alors des abaisses ovales de dix centimètres de long sur six de large.

Au milieu de cette abaisse, on place une cuillerée à café de raisins de Corinthe mélangés avec une demi-cuillerée de cédrats coupés très mince. Ces fruits confits ont été préalablement amalgamés avec assez de beurre mou, de sucre en poudre et de biscuit émietté, pour en former une pâte consistante, qu'on aromatise avec une bonne pincée de cannelle en poudre. Ces raisins doivent avoir séjourné pendant vingt-quatre heures dans le rhum. On les enveloppe alors avec l'abaisse de pâte en plaçant la soudure du gâteau en dessous. Puis on les pose sur un plafond. On les saupoudre abondamment de sucre en poudre et l'on fait cuire à four chaud. Ces gâteaux doivent rester blancs, tels qui les anciens gâteaux dits de Pithiviers.

Maids of honor (*Demoiselles d'honneur*).

Ces gâteaux, dont le nom est assez bizarre, jouissent en Angleterre d'une grande réputation. Il y a même un certain mystère attaché à leur fabrication, et le secret de la recette, qui dans l'origine aurait été payé mille livres sterling, a été transmis de père en fils depuis plusieurs générations.

D'après la légende, Anne de Boleyn, alors demoiselle d'honneur à la cour d'Angleterre, confectionna ces gâteaux dans le but de plaire au roi Henry VIII qui, on le sait, était très gourmand. Le monarque les trouva fort à son goût, et faisant acte de flatteuse galanterie à l'adresse de celle qui devait devenir plus tard reine d'Angleterre, il les baptisa du nom de *Maids of honor* (demoiselle d'honneur).

***

Ce gâteau est une spécialité de Richmond, charmante petite ville située sur les bords de la Tamise, à quelques kilomètres de Londres. Cette ville possède un vieux château royal et un parc magnifique, but de promenade des Londoniens les dimanches et fêtes, et rendez-vous des sportsmen, des pêcheurs à la ligne et des canotiers.

On ne va pas à Richmond sans manger des *Maids of honor* pas plus qu'autrefois on ne pouvait passer par Saint-Denis sans goûter à ses célèbres talmouses, ni par Nanterre sans acheter un de ces gâteaux dont cette ville avait la renommée.

Un seul pâtissier de la ville possède le monopole et le soi-disant secret de la recette des *Maips of honor*, dont il expédie journellement une grande quantité par toute l'Angleterre.

Ce gâteau ressemble un peu au mirliton, avec cette différence qu'il est plus grossier de forme et moins délicat de goût.

Gâteau ivre. — Tipsy cake.

Le mot *tipsy* veut dire ivre et le mot *cake* signifie gâteau. Il y a plusieurs manières de faire cet entremets; mais la recette suivante est celle que je préfère :

Cuire un gâteau génois dans un moule à charlotte et le laisser rassir pendant deux ou trois jours.

Le couper en tranches de l'épaisseur d'un centimètre et bien imbiber chacune de ces tranches de cognac, de rhum ou de kirsch. Etendre sur chaque surface une couche de confiture d'abricots passée au tamis, et redonner au gâteau sa forme première, en superposant chaque tranche imbibée et garnie. Faire fondre de la marmelade d'abricots avec un verre de xérès ou de cognac, et la passer au tamis de fer. Masquer le gâteau avec cette marmelade lorsqu'elle est encore chaude, et décorer le *Tipsy cake* avec des amandes, des pistaches, des cerises sèches et de l'angélique. On peut remplacer ce décor par une couche de crème fouettée, aromatisée d'une essence quelconque. Au lieu d'un gâteau génois, on peut avec avantage employer un biscuit de Savoie rassis.

Trifle. — Trifle.

Couper, en morceaux à peu près égaux, du biscuit de Savoie ou des biscuits à la cuiller cassés, qu'on place dans un plat et qu'on saupoudre de macarons écrasés. Arroser légèrement le tout de kirsch et de marasquin, et laisser macérer pendant un quart d'heure. D'autre part, fouetter de la crème double qu'on sucre légèrement et qu'on aromatise d'une essence quelconque.

On fait ensuite, avec six jaunes d'œufs, une cuillerée d'arrow-root, du sucre et du lait, une crème anglaise bien liée.

Prendre un compotier de cristal dans lequel on empile les morceaux de biscuits et les macarons, en leur donnant une forme conique. Masquer le tout de confiture de groseilles liquide, et verser dessus la crème anglaise.

Finalement, recouvrir le tout avec une couche épaisse de crème fouettée sur laquelle on sème des pistaches hachées, des raisins de Corinthe ou de la nonpareille de Verdun.

Flemmery.

Le flemmery est un entremets qui se fait avec de la semoule ou du sagou.

Faire bouillir un demi-litre de lait avec deux verres à bordeaux de sherry (xérès) et laisser tomber dans le liquide bouillant cent cinquante grammes environ de semoule ou de Sagou, en remuant constamment avec une spatule pendant dix ou douze minutes. Lorsque la pâte est bien lisse et assez consistante, on l'assaisonne de sucre et d'une pincée de sel, et on l'aromatise de sucre de vanille, d'orange ou de citron. On retire la casserole du feu pour la laisser tiédir un peu en la remuant afin d'éviter les grumeaux ; puis on y incorpore quatre blancs d'œufs fouettés.

Verser l'appareil dans un moule à charlotte ou à gelée humecté d'eau, et mettre refroidir dans un endroit frais. — Lorsque le flamery est tout à fait froid, il se démoule facilement. On le masque lorsqu'il est sur le plat, d'une purée de fruits quelconque.

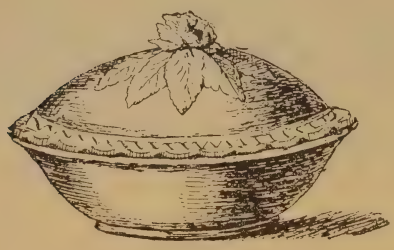
Crème de groseilles à maquereau.
Gooseberry fool.

On fait avec les groseilles, lorsqu'elles sont vertes, des tartes, des puddings et des glaces. On en fait aussi un entremets qu'on nomme gooseberry fool, qui est fort apprécié des dames anglaises et des familiers de la nursery.

On fait cuire des groseilles vertes dans un poêlon d'office, avec du sucre et très peu d'eau. Lorsqu'elles sont en purée, on les passe à travers un tamis de crin, et on les mélange avec de la crème double préalablement fouettée. On sert les gooseberry fool dans les verres à punch. On envoie avec cet entremets des gaufrettes, des palmiers, ou des biscuits à la cuiller. Cet entremets se fait aussi avec de la rhubarbe ainsi qu'avec des fraises. Dans ce cas, on le nomme *Rubarb fool* et *Strawberry fool*.

Tarte de pommes à l'anglaise. — Apple tart.

Émincer les pommes dans un plat à tarte creux. Les recouvrir de sucre fin ou de cassonade et semer à la surface un peu de zeste de citron haché. Mettre dans le fond du plat un demi-verre d'eau. Faire une pâte ferme, dans la proportion de : une livre de farine pour trois quarts de beurre, trente grammes de sucre en poudre et deux jaunes d'œufs. Abaisser cette pâte au rouleau, découper une bande, qu'on fixe sur le bord du plat humecté d'eau, couvrir entièrement la pomme d'une abaisse de pâte, souder les bords, mouiller la surface, et semer dessus du sucre en poudre, mettre à four modéré et cuire trois quarts d'heure. Pour varier, on dore quelquefois la tarte à l'œuf, et lorsqu'elle est cuite on la saupoudre de sucre fin, et on glace à la salamandre. Parfois aussi, on parfume la pomme de cannelle, de clous de girofle ou de vanille.



Tartes de fruits en général.

On fait des tartes avec tous les fruits, même lorsqu'ils sont encore verts. Ainsi on en fait avec les groseilles à maquereaux avant qu'elles soient mûres. Il en est de même des jeunes abricots et du verjus. Les cerises, les pêches, les abricots et les prunes font d'excellentes tartes.

Tarte de rhubarbe. — Rhubarb tart.

La rhubarbe anglaise est préférable, pour employer comme entremets, à celle qu'on cultive sur le continent et qui possède une certaine âcreté que n'a pas celle qui croît en Angleterre.

Choisir de jeunes tiges de rhubarbe; les éplucher, c'est-à-dire enlever la peau filandreuse qui les recouvre, et les couper en morceaux de 3 à 4 centimètres de longueur. Les ranger dans un plat à tarte anglais, et les recouvrir de sucre en poudre ou de cassonade blanche. Verser dans le fond du plat deux cuillerées d'eau, et couvrir la tarte avec de la pâte fine, en procédant comme pour la tarte de pommes; trois quarts d'heure de cuisson suffisent. Cette tarte se sert chaude ou froide, mais elle est meilleure froide. On envoie avec cet entremets, comme avec presque toutes les tartes de fruits, de la crème double dans un petit pot à lait, ou de la crème fouettée dans un compotier.

Tarte de groseilles et framboises.

Mettre dans un plat creux des framboises et des groseilles égrenées en égale quantité. Recouvrir les fruits de sucre en poudre ou de bonne cassonade blonde et procéder comme pour toutes les tartes de fruits en général. C'est-à-dire qu'après avoir masqué les bords du plat avec une bande de pâte qu'on humecte, on recouvre les fruits avec une large abaisse de pâte. Après avoir soudé les bords par pression, on saupoudre la surface de sucre en poudre et l'on fait cuire à four chaud pendant 45 minutes.

Compote de Rhubarbe. — Rhubarb compote.

Éplucher les tiges de rhubarbe dont on enlève la substance filandreuse qui les recouvre, et les diviser en morceaux de huit centimètres de longueur. On les fait cuire dans un sirop dans lequel on fait infuser un peu de vanille ou de cannelle.

La rhubarbe ayant la propriété de fondre facilement, on doit en surveiller attentivement la cuisson, afin de conserver les morceaux entiers, qu'on égoutte avec précaution sur un tamis lorsqu'ils sont cuits. On les dresse ensuite dans un compotier

Faire alors réduire le sirop au degré de la « nappe » et le verser sur la rhubarbe lorsqu'il est froid.

Vol-au-vent de rhubarbe. — Rhubarb vol-au-vent.

Faire un vol-au-vent d'entremets que l'on saupoudre de sucre en poudre et qu'on glace à la salamandre, lorsqu'il est cuit, après avoir enlevé la partie pâteuse non cuite de l'intérieur. Garnir le puits avec une compote de rhubarbe telle qu'elle vient d'être décrite. On envoie à part dans un compotier de la crème fouettée.

Tartelettes de groseilles vertes. — Gooseberry tartlets.

Faire cuire dans un sirop léger des groseilles à maquereaux, qui ne doivent pas être beaucoup plus grosses qu'un noyau de cerise. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter pour les remettre ensuite dans le sirop lorsqu'on l'aura fait réduire à la nappe. D'autre part, foncer des moules à tartelettes ordinaires avec une pâte fine, ou avec des rognures de feuilletage. Mettre les tartelettes à four chaud, après les avoir remplies de lentilles ou de riz pour qu'elles conservent leur forme. Lorsqu'elles sont cuites, on les vide, on saupoudre les bords de sucre fin et on les glace à la salamandre. Les garnir alors avec les groseilles.

Tarte de potiron. — Pumpkin tart.

Ce mets est plutôt américain qu'anglais. On enlève la peau du potiron, puis on le coupe en morceaux qu'on place dans un plat à tarte. On recouvre le potiron de sucre comme pour toute tarte de fruits, on sème à la surface le zeste d'un citron haché menu, et l'on étend ensuite une large abaisse de pâte qu'on soude sur le bord du plat. Avoir soin de ne pas oublier de verser dans le plat un demi-verre d'eau ou de vin blanc, avant de recouvrir

de pâte, afin d'empêcher que le potiron ne s'attache au fond du plat. Humecter la surface de la pâte, la saupoudrer de sucre fin et cuire à four chaud pendant trois quarts d'heure.

Gâteaux de Noël.

(Les Mince Pies.)

Les principaux gâteaux anglais, dans la préparation desquels entrent les fruits secs et confits, sont le Plum-cake, le Balmoral, le Currant-cake et le Genoa-cake.

Ils sont, depuis quelque temps déjà, connus et appréciés chez nous, ce dont on peut se convaincre en observant les vitrines des pâtissiers et des grandes épiceries parisiennes; mais un de ces gâteaux exotiques est totalement inconnu en France, malgré les indéniables qualités qui le caractérisent : c'est le *Mince pie.*

L'engouement des Anglais pour les fruits secs remonte à l'époque où les difficultés des transports et la cherté des approvisionnements causaient la rareté des fruits frais et les rendaient inabordables aux bourses modestes.

Le « Mince Pie » est particulièrement estimé et fanatiquement populaire en Angleterre. C'est le gâteau qui, avec le légendaire plum-pudding, préside en maître aux agapes pantagruéliques des fêtes de Noël, et son omission dans un repas de Christmas serait considérée comme un manquement à toutes les règles et coutumes de la tradition. L'importance attachée à sa préparation est telle qu'on s'en préoccupe un mois à l'avance, afin de donner aux fruits le temps de bien s'imbiber de la liqueur spiritueuse dans laquelle on les fait macérer.

Aujourd'hui que l'anglomanie fait rage, je m'étonne que parmi les pâtissiers parisiens il ne se soit pas trouvé un initiateur pour « lancer », sous une forme quelconque, cet excellent spécimen de la pâtisserie britannique.

Le jour de Noël, dans toutes les familles anglaises, aussi bien sur la table du lord omnipotent que sur celle du modeste bourgeois ou de l'humble ouvrier, le Mince Pie est de rigueur; aussi, la quantité qu'on consomme pendant la semaine de réjouissances qui suit le jour de Noël est-elle formidable.

En un mot, un Christmas sans Mince Pies serait aussi inadmissible que chez nous un Mardi gras sans crêpes, ou qu'un jour des Rois sans la galette traditionnelle.

Selon une antique croyance, lorsque la jeune fille, en croquant le premier morceau du gâteau, formule tout bas un secret désir, le prince charmant de ses rêves devra se présenter dans le courant de l'année qui s'annonce, et si son souhait ne se réalise pas, on en conclut que le merveilleux talisman n'a pas été préparé d'après l'exacte recette originale.

Cette recette, la voici :

Une livre de graisse de rognon de bœuf finement hachée.
Une livre de raisins de Malaga épépinés et hachés.
Une — de raisins de Smyrne.
Une — de raisins de Corinthe bien lavés et épluchés.
Une livre de pommes pelées et hachées.
500 grammes de cassonade blonde.
150 — de cédrats confits hachés.
100 — d'écorces d'orange confites également hachées.
30 — d'épices mélangées (cannelle, muscade, clous de girofle, gingembre).
15 — de sel.
Une demi-bouteille de cognac.
Un verre de rhum, un verre de madère.
Une livre de bœuf rôti haché.

Tous ces ingrédients doivent être hachés séparément, et la

viande de bœuf n'est pas obligatoire. Un moyen expéditif de hacher les fruits consiste à les mélanger d'abord tous ensemble, puis à les passer ensuite à la machine à hacher, excepté la graisse qui doit être préparée à part, et les raisins de Corinthe et de Smyrne qu'on se contente de bien éplucher et laver.

On place ces ingrédients, lorsqu'ils sont bien mélangés, dans un vase en grès verni que l'on bouche hermétiquement, et on les laisse macérer ainsi pendant environ un mois, en ayant soin de les remuer tous les huit jours.

Lorsqu'on veut employer le *Mince Meat* (c'est le nom qu'on donne au mélange), on fonce des moules à tartelettes avec de la pâte à trois quarts, puis on les emplit avec les fruits.

On recouvre ensuite les tartelettes avec des abaisses de feuilletage à huit tours. Souder les bords, et après avoir doré la surface à l'œuf battu, faire un trou au centre avec la pointe du couteau pour faciliter l'évaporation. Cuire à four vif.

Les Mince Pies doivent être mangés très chauds, et on envoie, en les servant, du cognac enflammé dans une saucière d'argent.

Rissoles de Mince Meat.

Le Mince Meat, grâce au vin et aux spiritueux dont il est imprégné, peut se conserver pendant plusieurs mois. On en fait un excellent entremets sous forme de rissoles.

Prendre de la pâte brisée eu du feuilletage usé, et l'abaisser très mince au rouleau sur la table farinée. Avec la valeur d'une cuiller à café de Mince Meat, former chaque rissole, qu'on doit espacer de trois centimètres. Humecter la pâte avec un pinceau, et couvrir les rissoles avec une autre abaisse de pâte. Souder la pâte en appuyant avec le pouce, et couper les rissoles en forme de demi-lune, au moyen d'un coupe-pâte cannelé. Les tremper dans l'œuf battu pour les paner, puis les faire frire à grande friture en les remuant constamment avec une écumoire.

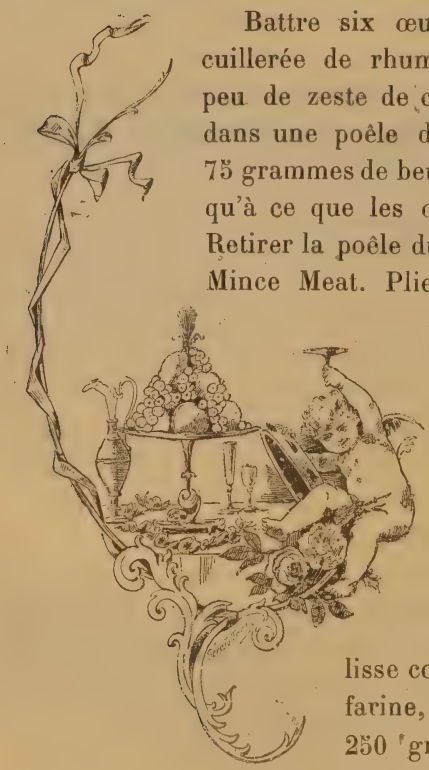
Lorsque les rissoles sont cuites, on les dresse en pyramide

sur une serviette ployée. Les saupoudrer avec de la glace de sucre.

Bouchées de Mince Meat.

On peut également employer le Mince Meat pour en garnir des petites bouchées et des tartelettes. Dans ce cas, lorsqu'on sort les bouchées du four, on les ouvre et on enlève la partie pâteuse; puis on saupoudre la surface de glace de sucre. On donne le brillant avec la salamandre chauffée à blanc. Quant aux tartelettes, lorsqu'elles sont garnies de Mince Meat, les coiffer d'un petit couvercle en feuilletage tel qu'on en met sur les croustades Monglas.

Omelette de Noël. — Christmas Omelette.



Battre six œufs auxquels on ajoute une cuillerée de rhum, autant de crème et un peu de zeste de citron râpé. Verser les œufs dans une poêle dans laquelle on fait fondre 75 grammes de beurrre. Remuer sur le feu jusqu'à ce que les œufs commencent à prendre. Retirer la poêle du feu et garnir l'intérieur de Mince Meat. Plier l'omelette et après l'avoir retournée sur le plat, la saupoudrer de sucre, l'arroser copieusement de rhum, et l'allumer au moment de l'envoyer sur table.

Cambridge cakes.

Faire une pâte ferme et lisse composée de 500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre en poudre, 30 grammes de *Brown and Polson baking powder*, autant de sel et deux œufs entiers. Travailler vigou-

reusement cette pâte et l'abaisser de l'épaisseur d'un demi-centimètre. La couper avec un coupe-pâte rond et uni, et pincer les bords des gâteaux qu'on range sur une plaque. Les dorer et les rayer en losanges avec la pointe d'un couteau. Cuire d'une couleur blonde à four modéré.

Gâteaux au gingembre. — Ginger cakes.

Ingrédients : une livre de farine, 350 grammes de beurre, 350 grammes de sucre tamisé, 60 grammes de gingembre en poudre, une pincée de sel, 8 jaunes d'œufs.

Mélanger tous ces ingrédients ensemble sur le marbre ou sur le tour à pâtisserie, et en former une pâte compacte qu'on laisse reposer un quart d'heure, puis qu'on abaisse de l'épaisseur d'un demi-centimètre.

Ensuite, avec un coupe-pâte d'une forme quelconque, on découpe les croquets qu'on place sur un plafond beurré. Lorsqu'ils sont à moitié cuits, on les saupoudre de sucre fin, puis on les remet au four prendre couleur.

Cranberry tart.

Les cranberries sont des fruits qui ont l'apparence de groseilles rouges, mais dont le goût est totalement différent. On les récolte dans les montagnes d'Écosse où ils poussent à l'état sauvage, parmi les bruyères. On les emploie pour en faire des tartes et des puddings, des gelées et des confitures.

Ce fruit est très commun en Russie et on en expédie des quantités considérables en Angleterre.

Après avoir épluché et lavé les cranberries, les mettre dans un plat à tarte et les sucrer. Procéder ensuite comme pour toute tarte de fruits à l'anglaise.

Puff crackers américains. — Americain puff's crackers.

Préparer une demi-livre de feuilletage dans les proportions de trois quarts de beurre à la livre, et donner six tours à la pâte.

D'autre part, prendre des meringues et garnir chaque coquille avec de la marmelade de pommes bien réduite. Abaisser la pâte et la détailler en autant d'abaisses qu'on a de moitiés de meringues. Chaque demi-meringue est ensuite placée, partie creuse en dessous, sur une abaisse dont on humecte les bords. On recouvre la meringue d'une abaisse circulaire et on soude les deux parties en relevant les bords en torsade, ainsi qu'on le fait pour les chaussons de pommes. On dore alors les gâteaux à l'œuf battu et on les met cuire à four chaud. Lorsque les crackers sont presque cuits, on les saupoudre de sucre fin pour les glacer à la salamandre, si le four n'est pas assez chaud pour les colorer.

On peut remplacer la marmelade de pommes par du Mince Meat ou par de la crème pâtissière.

Seed cake.

Ce genre de gâteau se sert avec le thé de 5 heures.

Ingrédients : 3 livres de farine, une livre et demie de sucre en poudre, une livre de beurre, 10 œufs entiers, 30 grammes de graine de carvi (ou cumin), deux verres de lait, 120 grammes de cédrat haché très fin, un peu de sel et un verre de rhum ou de cognac, 30 grammes de (Brown and Polson paisley flour).

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et les œufs, puis y ajouter la farine, le carvi et le cédrat. Le mélange doit s'opérer graduellement pour ne pas former de grumeaux. Lorsque tout est bien amalgamé, on verse la pâte dans des moules à charlotte unis, préparés à l'avance, c'est-à-dire beurrés et garnis de papier à l'intérieur. Cuire à four chaud, et lorsque les gâteaux sont cuits, les démouler sur un tamis et les laisser refroidir avec le papier qui les entoure.

Balmoral cake.

Le Balmoral cake se sert également avec le thé.

Ingrédients : 2 livres de farine, 350 grammes de beurre,

400 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers, 4 décilitres de lait, 20 grammes de graine de cumin ou d'anis, 40 grammes de cédrat confit coupé en très petits dés, un peu de sel.

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, les œufs, l'anis ou le cumin, et le cédrat. Puis ajouter la farine et le lait graduellement afin d'éviter les grumeaux. Sitôt le mélange opéré, transférer la pâte immédiatement dans un moule à charlotte beurré, et garni de papier également beurré. Cuire à four modéré. Ce gâteau doit être mangé frais, car il devient vite rassis, à cause de la grande quantité de farine qui entre dans sa composition.

Madeira cakes.

Ingrédients : 500 grammes de farine, 375 grammes de beurre, 375 grammes de sucre en poudre, 8 œufs entiers, le zeste râpé ou haché d'un citron, un verre de rhum, une pincée de sel.

Faire ramollir le beurre en le mettant au bain-marie quelques minutes, sans que pour cela il devi enneliquide. Le placer ensuite dans une terrine avec le sucre et le travailler dix minutes avec une spatule. Ajouter les œufs un par un, en continuant de travailler l'appareil. Lorsque la pâte assume une apparence crémeuse, ajouter la farine et le rhum. On ne doit plus travailler la pâte après que la farine est bien mélangée. Ces gâteaux se font cuire généralement dans des cercles en fer-blanc de 5 centimètres de hauteur sur 4 de diamètre, qu'on a préalablement garnis de bandes de papier beurré,

Queen's cakes.

Avec 250 grammes de farine, 6 jaunes d'œufs, une bonne pincée de sel et 30 grammes de beurre, préparer de la pâte à nouilles qu'on abaisse aussi mince que possible, puis qu'on divise en bandes de 4 centimètres de largeur, pour les couper ensuite en vermicelle. Faire sécher les nouilles sur un tamis pendant une heure ou deux en les remuant de temps en temps puis

les mettre dans une casserole contenant deux verres de crème, 30 grammes de beurre, 200 grammes de sucre en poudre, un verre de cognac, et laisser bouillir en remuant légèrement jusqu'à ce que les nouilles aient absorbé toute la crème. Retirer alors du feu, laisser un peu refroidir et mélanger à la préparation six jaunes d'œufs, et 15 grammes de « Brown and Polson Paisley flour ».

Beurrer deux plaques d'office sur chacune desquelles on étend la pâte qui doit être d'un demi-centimètre d'épaisseur. Mettre les plaques au four et lorsque la pâte est cuite on la détache de la plaque. On étend sur la surface d'une des abaisses, de la marmelade d'abricot qu'on recouvre avec la seconde abaisse. On détaille alors les gâteaux en forme de demi-lune avec un emporte-pièce, et on les dresse en couronne. On peut se servir, pour garnir ces gâteaux, de toute espèce de confitures, et même de frangipane, et leur donner n'importe qu'elle forme. On peut aussi les meringuer légèrement, et semer à la surface des pistaches hachées et des raisins de Corinthe. Dans ce cas on les met quelques minutes à l'étuve ou au four, pour sécher la meringue.

Biscotes. — Rusks.

Ingrédients : 500 grammes de farine, 400 grammes de beurre, 200 grammes de sucre en poudre, 4 œufs entiers et 4 jaunes. Une bonne pincée de sel, 15 grammes de levure et 3 cuillerées de crème.

Mélanger tous ces ingrédients (excepté la levure) sur le marbre, comme on fait pour la pâte à brioche. On doit avoir mis en réserve une partie de la farine pour mélanger avec la levure. Pendant que s'opère la fermentation du levain, on travaille la farine, le beurre et les œufs avec les mains, jusqu'à ce que la pâte ait acquis une apparence lisse et élastique. On y mélange alors le levain, puis on place la pâte dans des moules farinés, de forme oblongue, qui sont affectés à cet usage. Ces moules sont placés dans un endroit chaud, et lorsque la pâte est assez

revenue, on renverse les moules avec soin sur une plaque d'office beurrée. On enlève les moules, on dore à l'œuf la surface des gâteaux, et on les met à four chaud. Lorsqu'ils sont cuits et refroidis, on les coupe transversalement en tranches d'un centimètre d'épaisseur ; on les range à plat sur un plafond, et on les remet au four chaud, jusqu'à ce que les *rusks* aient atteint une couleur dorée de chaque côté.

Ces gâteaux secs se servent généralement pour le premier déjeuner et avec le thé de cinq heures.

Mirlitons au lait caillé. — Curd cheese cake.

Mêler dans un mortier 250 grammes de lait caillé pressé dans un linge pour en absorber le liquide superflu. Ajouter 150 grammes de sucre en poudre, 60 grammes de beurre, 6 jaunes d'œufs, un peu de muscade râpée, trois ou quatre macarons secs, le zeste d'un citron haché très fin, et une légère pincée de sel. Foncer des moules à tartelettes creux avec du feuilletage et les emplir avec cet appareil. Saupoudrer de sucre fin, laisser reposer quelques minutes, et mettre au four chaleur modérée.

Pancakes.

Le mot pancake, est un mot anglais dont les dérivatifs *pan* et *cake* signifient gâteau et poêle.

En Angleterre comme en France, l'usage exige que l'on mange des crêpes le mardi gras.

L'appareil à pancake se prépare ainsi :

Délayer 120 grammes de farine, 10 grammes de sucre, 20 grammes de macarons écrasés, un peu de fleur d'oranger, une pincée de sel, 4 œufs entiers, un demi-litre de lait et 30 grammes de beurre fondu. Faire frire dans la poêle comme les crêpes ordinaires. Les macarons ne sont pas obligatoires.

Pancakes soufflés.

Mettre dans une casserole 60 grammes de farine, autant de sucre et délayer le tout graduellement avec un verre et demi de lait. Ajouter 30 grammes de beurre, un grain de sel et le zeste râpé d'un citron. Tourner l'appareil sur un feu ardent jusqu'à ce qu'il épaississe, et le faire réduire pendant cinq minutes en remuant constamment. Retirer l'appareil du feu, et, lorsque la pâte est un peu refroidie, ajouter 4 jaunes d'œufs dont on fouette les blancs bien ferme.

Faire fondre dans une petite poêle une cuillerée à bouche de beurre clarifié et, lorsqu'il est bouillant, étendre dans la poêle assez d'appareil à soufflé pour en couvrir le fond. Lorsque le pancake est coloré d'un côté, on le retourne, et lorsqu'il est cuit, de l'autre côté, on le fait glisser sur le plat dans lequel il doit être servi, et qui doit être en porcelaine à feu ou en argent.

On met le plat à four modéré, pendant qu'on prépare un second pancake, lequel on fait glisser sur le premier, que l'on a préalablement enduit de marmelade de pommes ou d'abricots. On continue ainsi en alternant la marmelade et le pancake jusqu'à ce que l'on ait la hauteur désirée. Cet entremets ne doit sortir du four que pour aller sur table.

Pancakes au gingembre à la new-yorkoise.

Formule : 250 grammes de farine, 100 grammes de sucre et poudre, 125 grammes de gingembre tamisé, 100 grammes de beurre fondu, 5 grammes de sel, un demi-litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 4 blancs fouettés.

Diluer la farine, le sucre, le gingembre avec le lait et la travailler un peu pour en faire une pâte lisse, à laquelle on ajoute en dernier lieu les blancs d'œufs fouettés. Procéder ensuite comme s'il s'agissait d'une crêpe ordinaire.

Lorsqu'un pancake est cuit, on le saupoudre de sucre et on

le roule sur lui-même, puis on le met à l'étuve, où les autres viendront se ranger au fur et à mesure qu'ils seronts cuits. Cet entremets demande à être servi très chaud. On peut, avant de dresser les pancakes, les saupoudrer de sucre fin et les glacer à la salamandre.

Turnover.

Le turnover est le gâteau qu'en terme de pâtisserie on appelle, on ne sait pas trop pourquoi, un chausson. On le confectionne le plus souvent avec des pommes; mais il peut se faire avec toute espèce de fruits. Si ces fruits sont d'une nature délicate, tels que les pêches et les abricots, on les emploie crus et émincés; en se contentant de les rouler dans le sucre. Dans tout autre cas, on réduit les fruits en marmelade avant d'en garnir le *turnover*.

Abaisser du feuilletage de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et le couper de la forme et de la grandeur d'une assiette. On en garnit la moitié avec le fruit, puis on humecte les bords avec un pinceau mouillé. Recouvrir ensuite la partie de la pâte garnie avec la moitié qui ne l'est pas. Après cette opération, le gâteau doit avoir la forme d'une demi-lune. Souder les bords qu'on relève en formant un tortil afin d'opposer une digue au fruit qui s'échapperait sans cela; puis mouiller la surface avec de l'eau. Finalement saupoudrer le gâteau de sucre et le mettre au four. Si l'on préfère obtenir une surface brillante, remplacer l'eau par de l'œuf, et procéder comme pour les gâteaux feuilletés.

Gâteaux à la noix de coco. -- Cocoa nut pastry.

Préparer une demi-livre de pâte à génoise légère et la faire cuire sur un plafond carré. Lorsqu'elle est cuite, la retourner sur une feuille de papier et la laisser refroidir. On détaille alors la génoise en bandes larges de six centimètres à peu près, que l'on fend par le milieu pour la garnir de marmelade d'abricots à laquelle on a mélangé de la noix de coco râpée. On réunit les

deux abaisses, et l'on glace la surface de la génoise avec une glace à l'eau, ou avec une couche de fondant ; puis, avant que le sucre ne soit tout à fait sec, on sème sur les gâteaux de la noix de coco râpée. On détaille ensuite la génoise d'après la méthode ordinaire.

Muffins.

Préparer une pâte molle avec une livre de farine délayée avec un verre de lait tiède, 10 grammes de sel. Autant de sel, 30 grammes de beurre et 15 grammes de levure.

Placer la pâte dans une sébille et la laisser revenir pendant trois ou quatre heures. La remettre sur le tour et y ajouter de la farine afin de la rendre assez consistante pour pouvoir la travailler. En former des boules de la grosseur d'un œuf, qu'on aplatit et qu'on pose sur un linge bien fariné dans un endroit chaud.

Lorsque les muffins sont revenus à point, on les fait cuire sur la plaque d'un fourneau en fonte bien chauffée, et lorsqu'elles sont cuites d'un côté, on les retourne avec un couteau à palette. Quelques minutes de cuisson suffisent. On mange ces gâteaux pour déjeuner, ou avec le thé de 5 heures. Les fendre en deux lorsqu'on veut les servir et les faire griller comme des rôties de pain ordinaire. On étend du beurre frais sur chaque tranche qu'on rassemble ensuite en donnant aux muffins leur forme primitive.

Floating Island. — Ile flottante.

Prendre un biscuit de Savoie qu'on faire cuire dans un moule à charlotte, et le laisser rassir pendant deux ou trois jours. On le coupe alors en tranches d'un centimètre d'épaisseur qu'on humecte de curaçao, de kirsch ou de marasquin. On masque chaque tranche de marmelade d'abricot, qu'on parsème de raisins de Corinthe et d'amandes hachées. On superpose les tranches de biscuits jusqu'à ce qu'on ait atteint la hauteur d'un moule d'en-

tremets ordinaire. On masque alors le gâteau de crème fouettée légèrement sucrée et aromatisée. On égalise la crème avec un couteau, et l'on sème sur la surface et sur les côtés du gâteau, des pistaches coupées en minces filets, et quelques raisins de Corinthe. Placer ensuite le gâteau dans un compotier de cristal et verser autour un sirop de framboises ou une crème anglaise à la vanille.

Dwarf Cheese biscuits.

Ces biscuits, qui sont de la grandeur d'une pièce de 10 centimes, sont mis gratis à la disposition des clients dans les bons public houses. Ce sont des biscuits secs et non sucrés qu'on mange aussi avec le fromage en guise de pain.

Ingrédients : 500 grammes de farine de gruau, 150 grammes de beurre, un œuf, une grosse pincée de sel, un verre de lait.

Mélanger d'abord la farine et le beurre; puis, après avoir fait un *puits* avec la farine, ajouter le lait et l'œuf entier. Amalgamer tous les ingrédients pour en former une pâte très ferme qu'on laisse reposer plusieurs heures enveloppée dans un linge mouillé. On abaisse la pâte de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et l'on détaille les biscuits qu'on fait cuire à four chaud, après les avoir piqués de plusieurs trous avec une fourchette. Lorsqu'ils sont cuits il faut encore les faire sécher à l'étuve pendant une heure.

Butter biscuits.

Ingrédients : une livre de farine, 100 grammes de beurre, un demi-verre de lait, une pincée de sel, autant de sucre et 10 grammes de levure. Former une pâte très ferme qu'on abaisse et qu'on détaille avec un coupe-pâte uni, et qu'on pique ensuite avec un ustensile appelé « tampon à clou ». Laisser revenir une heure, et cuire à four chaud. A leur sortie du four, les humecter légèrement avec un pinceau trempé dans du lait sucré et mélangé avec de l'œuf battu.

York biscuits.

Ingrédients : une livre de farine, 100 grammes de beurre, 100 grammes du sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs, une pincée de sel, et le tiers d'un litre de lait. Dissoudre le sucre et le sel dans le lait chaud. Placer la farine sur le marbre, et avec le lait et les autres ingrédients, faire une pâte ferme qu'on abaisse de l'épaisseur d'un centimètre et qu'on découpe avec des emporte-pièce de fantaisie. Cuire à four chaud.

Water biscuits *ou* hard biscuits.

Les boulangers et les pâtissiers anglais ont une supériorité marquée pour la fabrication de ces biscuits secs appelés Water biscuits (biscuits à l'eau).

Ils en confectionnent une infinité de variétés, comme forme et comme grandeur, et s'ils diffèrent par les ingrédients qui les composent, leur manipulation est toujours à peu près la même. Il faut d'abord, dans tous les cas, commencer par mélanger le beurre et la farine, en les frottant ensemble jusqu'à ce que la farine apparaisse comme sableuse sous la pression des doigts, afin que le peu de beurre que contient la pâte soit également distribué.

Ce n'est qu'alors qu'on ajoute les autres ingrédients, qui se composent invariablement, en plus ou moins grande quantité, de farine, de lait ou d'eau, et d'œufs. La pâte doit toujours être très ferme, et c'est avec une grande difficulté qu'on arrive à obtenir un bon résultat. Aussi, les fabricants ont-ils recours à un système de rouleau à levier, ou à une espèce de cylindre en bois sous lequel on fait passer et repasser la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse.

Il faut alors l'envelopper dans un linge humide et la laisser reposer plusieurs heures avant de s'en servir.

Après avoir détaillé les « Water biscuits » à l'emporte-pièce, on les pique au moyen d'un coupe-pâte auquel plusieurs pointes

sont ajustées. A défaut de cet instrument, on se sert d'une fourchette de fer à pointes acérées.

Règle générale : ces biscuits doivent être cuits à four chaud et laissés, après être sortis du four, dans une étuve, pendant une heure ou deux.

Ce n'est qu'à cette dernière condition qu'on les conservera secs. Il faut aussi avoir soin, lorsqu'ils seront bien refroidis, de les préserver de l'humidité en les enfermant dans des boîtes en fer-blanc, inacessibles à l'air.

Captain biscuits.

Le biscuit sec le plus en honneur est le Captain biscuit.

On en fait de deux espèces : le Captain biscuit épais (*Thick captain*), et le mince (*Thin captain*) ; mais la manipulation et la composition de la pâte est la même, sauf que, pour les minces, on met un peu moins de beurre.

Ingrédients : 1 kilogramme de farine, 60 grammes de beurre. 1 œuf entier, 20 grammes de sel et un verre d'eau. Procéder comme il est expliqué précédemment pour le Water biscuit. On les détaille avec un coupe-pâte rond, de six ou huit centimètres de diamètre.

Biscuits à la diable. — Devilled biscuits.

Ces biscuits, que l'on ne sert que dans certains dîners, notamment dans les mess d'officiers et les repas de chasse, se préparent ainsi :

On étend du beurre sur les deux faces d'un « Captain biscuit », qu'on saupoudre de poivre rouge. On le met ensuite sur le gril pendant quelques minutes. Quelquefois, pour varier, on ajoute au beurre un peu de poudre de curry, de la purée d'anchois ou de la moutarde anglaise. On sert les Devilled biscuits à la fin du dîner ou du souper, lorsque, après avoir enlevé la nappe, on apporte les vins de Porto et de Xérès.

Cette antique coutume qui consistait, en Angleterre, à manger

des hors-d'œuvre *endiablés* (*Devilled*) après le dîner, dans le but de provoquer une soif artificielle, pour exciter les buveurs repus à boire de nouveau, a, depuis longtemps, disparu des mœurs anglaises; mais il fut un temps où, lorsque les dames avaient quitté la table, on apportait un assortiment de mets fortement épicés, tels que filets de harengs saurs, sardines et anchois roulés dans le curry et le paprika; rôties de pain au fromage, saupoudrées de poivre de Cayenne; biscuits au gingembre, etc., enduits de condiments diaboliques. Un dîner n'était complet qu'à la condition de voir figurer un de ces excitants au dessert.

En ce temps-là, le départ des dames donnait le signal de l'orgie. Le vin de Porto, le xérès, le champagne et le vhisky étaient apportés, et les bouteilles pleines succédaient aux bouteilles vides, avec un admirable entrain. Aujourd'hui, nos voisins ne s'adonnent plus à ces excès d'intempérance; ou si, dans certains cas, ils veulent encore faire revivre la vieille tradition, ils le font avec plus de décence et de modération.

Scotch scones.

Ce gâteau est d'origine écossaise. C'est un biscuit sec, qui se sert ordinairement avec le thé, surtout en province. On étend du beurre frais dessus.

Recette : une livre de farine, 125 grammes de beurre, une cuillerée à moutarde de bicarbonate de soude, un peu de sel et assez de crème ou de lait pour former une pâte ferme. Abaissez au rouleau et détaillez les scones de la forme triangulaire et de la grandeur des « sablés » parisiens.

On doit mettre les scones au four à chaleur modérée aussitôt qu'ils sont sur plaques. Quelques minutes de cuisson suffisent.

Il est important de bien amalgamer le carbonate de soude avec la farine avant d'opérer le mélange avec la crème ou le lait.

Ginger nuits.

Ingrédients : une livre de farine, un quart de beurre, 200 grammes de mélasse, 30 grammes de gingembre en poudre, un peu de zeste de citron haché très fin, deux ou trois œufs entiers, et 5 grammes de carbonate de soude. Mélanger ces ingrédients, et en former une pâte ferme qu'on abaisse au rouleau de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Détailler à l'emporte-pièce mesurant 5 centimètres de diamètre et cuire à four chaud.

Crumpets.

Ces gâteaux, comme les muffins et les scones sont très goûtés dans la classe bourgeoise. Ils doivent être mangés très chauds.

500 grammes de farine, 30 grammes de beurre, 30 grammes de Brown et Polson parsley flour, 10 grammes de sel, un œuf et assez de lait pour que la pâte ne soit pas trop liquide. Cuire à four vif dans des cercles à muffins.

Devonshire Junket.

Chauffer à feu doux un litre de lait bien frais et non écrémé auquel on ajoute une cuillerée à soupe de pressure ou caillette.

Surveiller le lait qui ne doit pas dépasser la température de 35 à 40 degrés centigrades. On le verse alors dans des plats à puddings ou des compotiers de cristal. Le lait se caille en refroidissant.

Telle est la recette du Junket naturel; mais on peut la parfumer de vanille ou de toute autre essence, voire même de kirsch, rhum ou cognac. Dans ce cas, il faut sucrer le lait modérément.

CHAPITRE XI

PUDDINGS

L'Amérique est le seul pays au monde qui puisse rivaliser avec l'Angleterre, pour la diversité d'espèces de puddings qu'elle possède à l'actif de sa cuisine nationale.

J'ai, dans ma bibliothèque culinaire, un livre américain, traitant exclusivement des puddings, et qui contient plus de 1,000 recettes. Je m'abstiendrai de les énumérer toutes, car il en est de ces entremets comme des omelettes, qui peuvent être apprêtées de 200 façons différentes, mais qui ne varient entre elles que par l'assaisonnement ou l'addition d'une substance alimentaire quelconque. Ces innombrables manières de confectionner des omelettes pourraient se résumer en quelques lignes, comme les mille recettes de mon volume de puddings pourraient être décrites en quelques pages.

Je ne m'occuperai donc dans ce chapitre que des principaux puddings anglais, en laissant de côté ceux que la fantaisie ou l'originalité peut avoir suggéré à l'auteur du livre, et qui ne sont

après tout que des dérivatifs de ceux dont je donne les recettes.

Au moyen âge, le jour de Noël, un plum-pudding monstre était servi en grande pompe sur la table royale. Son entrée dans la salle du banquet était annoncée à son de trompe, et deux pages habillés de brocart et de velours, avec, sur la poitrine, l'écusson du souverain, transportaient sur un brancard frangé d'or le mets national surmonté de la branche de houx traditionnelle. Après l'avoir promené autour de la table, on le déposait sur un buffet où il était découpé et servi.

Le plum-pudding.

A tout seigneur tout honneur ; c'est pourquoi nous nous occuperons tout d'abord de celui des puddings qui constitue l'entremets national par excellence et dont la réputation est universelle.

A la fin du XVIIIe siècle, un humoriste français définissait ainsi, d'un sarcastique trait de plume, la cuisine anglaise : — « Cette nation a plus de 50 religions, mais ne connaît qu'une seule sauce. » — Notre malin compatriote, qui faisait allusion à la sauce au beurre, aurait pu également constater que les Anglais ne connaissaient qu'un entremets sucré, le pudding. Les puddings jouent, en effet, un grand rôle dans l'alimentation de l'enfant à partir du jour où il a été sevré du lait maternel. Ce sont d'abord des puddings légers à base de farines et de pâtes alimentaires ; puis, graduellement, et à mesure que l'enfant grandit, on lui en donne de plus substantiels dans la composition desquels entrent la graisse de bœuf et des fruits frais ou confits ; tels le pudding au raisin de Corinthe, à la mie de pain, aux figues, aux pommes, aux marrons, etc. Mais il en est un entre tous, adopté comme entremets national, et reconnu comme une des gloires gastronomiques de l'Angleterre : c'est le plum-pudding ! C'est en effet l'entremets anglais qui tient le record de l'excellence chez nos voisins, celui qui, à bon droit, jouit d'une popularité immense, et qui a, comme son camarade le roast

beef, l'honneur de figurer aux agapes et aux banquets corporatifs, en un mot à toutes les importantes réunions où la table est mise; mais c'est surtout le jour de Noël qu'il trône dans toute sa gloire et sa splendeur.

Des chercheurs et des étymologistes ont prétendu contester l'origine du plum-pudding, et tenté de prouver que sa création remontait au temps des Grecs et des Romains ; mais les preuves apportées par ces savants reposent sur des données si vagues, qu'il est permis de douter de leur authenticité.

Il me revient à la mémoire une histoire de plum-pudding assez plaisante : une dame française en avait donné la recette, qu'elle avait rapportée de Londres, à sa cuisinière, et lui demanda d'en préparer un d'après la donnée exacte de la prescription. La recette disait bien que les ingrédients, après avoir été parfaitement mélangés, devaient bouillir pendant cinq heures; mais on avait omis de spécifier qu'il fallait envelopper la préparation dans une serviette ou la mettre dans un moule; si bien que notre cordon bleu, ne sachant comment servir ce bizarre entremets, qui, par suite d'un long séjour dans l'eau bouillante se trouvait totalement dilué, crut bien faire en l'envoyant dans une soupière. On juge de l'étonnement des convives et de l'ébahissement de la maîtresse de maison.

L'anecdote suivante, dans laquelle le plum-pudding joue un des principaux rôles, n'est pas moins amusante que celle qui précède :

La scène se passe en Angleterre sous le règne de Georges III. Un éminent écrivain, le docteur Johnson, qui, outre des ouvrages philosophiques, publia son fameux dictionnaire, qui est resté le prototype de la langue anglaise, faisait un voyage d'observations scientifiques dans le pays de Galles en compagnie de son ami Boswell, un autre savant presque aussi célèbre et tout aussi gourmand. Tous deux s'arrêtèrent dans une auberge d'apparence plus que modeste, et demandèrent qu'on leur préparât pour dîner un poulet rôti et un plum-pudding. Après une longue excursion dans la montagne, les deux voyageurs retournèrent à l'auberge vers l'heure du dîner, et Boswell, avant de se mettre à

table, eut l'idée d'aller faire un tour à la cuisine, où il vit, couché sur broche et devant un feu clair et pétillant, un superbe poulet, dont les flancs, dorés par la flamme ardente du foyer, exhalaient un suave et appétissant parfum. Assis devant la broche et dominant le rôti, un petit paysan tout dépenaillé était installé avec la mission d'en surveiller la cuisson. Il s'acquittait d'ailleurs fort consciencieusement de sa tâche, et tandis que, muni d'une cuiller, il arrosait la volaille d'une main, de l'autre il fourrageait sans relâche une crinière hirsute, d'apparence suspecte, qui donnait à penser que des myriades de parasites y tenaient garnison. Boswell, à bon droit écœuré par ce spectacle, rejoignit son camarade à la salle à manger, mais ne lui dit rien de ce qu'il avait vu et se garda bien de toucher au poulet, alléguant qu'il n'avait pas faim, et prétexant qu'il voulait se réserver pour le plum-pudding dont il était très friand. Johnson, dont la gloutonnerie était proverbiale, escomptant en perspective une plus grosse part du rôti, attaqua la volaille qu'il dévora presque entièrement ; si bien que lorsque l'entremets fut apporté, il refusa d'y goûter et se contenta de tremper dans un verre de porto un biscuit qu'il grignota en regardant son ami battre en brèche le pudding dont il se régala à satiété.

Entre la poire et le fromage, Boswell raconta à son compagnon la scène dont il avait été témoin. Johnson, que ce récit fit bondir de dégoût, fit venir le gamin qu'il morigéna vertement, et, bouillant de colère : « Pourquoi, lui demanda-t-il, petit misérable, avais-tu retiré ton bonnet pour faire ta besogne? » Alors l'enfant qui pleurait à chaudes larmes lui répondit entre deux sanglots : « C'est parce que maman me l'avait pris pour faire cuire le plum-pudding dedans. »

Cette réponse valut à l'apprenti rôtisseur deux formidables taloches et ne fit qu'aggraver la fureur et la répulsion des deux amis, qui durent faire appel à toute leur philosophie pour pouvoir résister à une indigestion, mais qui se consolèrent de leur mésaventure en essayant de se persuader que la chimie avait eu raison, en décrétant que *le feu purifie tout !*

Recette du plum-pudding.

500 grammes de graisse de rognon de bœuf.
250 — de farine.
250 — de mie de pain.
200 — de raisins de Malaga.
200 — de raisins de Smyrne.
200 — de raisins de Corinthe.
150 — de cassonade blonde.
150 — de cédrat.
100 — d'orange confite.
10 — de sel.
2 décilitres de lait.
4 œufs entiers.
15 grammes d'épices mélangées consistant en cannelle, clous de girofle, muscade râpée et gingembre; le tout pulvérisé et tamisé.

Le zeste haché d'un citron.

Un décilitre de rhum ou de cognac.

Telle est la recette originale du plum-pudding ainsi qu'on le prépare communément en Angleterre et en Amérique; mais cela ne veut pas dire qu'on soit obligé de se conformer exactement à cette formule, et chacun peut à sa guise augmenter ou diminuer les proportions des ingrédients, en ne s'écartant pas trop cependant des données de la recette originale qui doit servir de base à celles qu'il plaît à la fantaisie de modifier. C'est ainsi qu'on peut augmenter, diminuer ou même supprimer certains fruits; de même qu'on peut ajouter d'autres ingrédients, tels que pommes, amandes hachées, cerises sèches, abricots confits, gingembre, etc.

On peut également varier la quantité d'œufs sans nuire à la qualité du pudding.

Préparation et cuisson :

Hacher finement la graisse de bœuf après l'avoir énervée et en la saupoudrant de farine pour faciliter l'opération. Ajouter

les raisins de Smyrne et de Corinthe, après les avoir minutieusement lavés et épluchés. Pour faire ce travail, il est bon de mettre chaque espèce de raisins à part dans un torchon avec une poignée de farine et de frotter vigoureusement avec la main gauche en tenant le linge fermé avec la main droite. Mélanger ensuite à l'appareil les raisins de Malaga *entiers*, après les avoir soigneusement épépinés ; puis le cédrat et les écorces de fruits confits, le reste de la farine, le sucre, la mie de pain, les épices et le zeste d'un citron. En dernier lieu, mettre les œufs, le lait et un décilitre de rhum ou de cognac.

Beurrer simplement un bol de fonte émaillée ou un moule à dôme que l'on remplit jusqu'au ras du bord. Beurrer également le milieu d'un linge qu'on applique sur le moule à la surface du pudding. Nouer les pans du linge en dessous du moule et ficeler fortement.

A défaut de moule, le plum-pudding se fait cuire aussi dans une serviette beurrée et farinée dont on attache les quatre coins avec une forte ficelle. Dans ce cas, lorsque le pudding est cuit, on l'égoutte sur le côté le plus creux d'un tamis ; on ouvre le linge et l'on retourne le tamis et son contenu dans un plat. Le linge ayant été beurré, s'enlève facilement.

Plonger le plum-pudding à l'eau bouillante et le laisser cuire pendant cinq heures, en prenant soin de ne pas arrêter l'ébullition. (Ceci est un point important.) Égoutter pendant quelques minutes avant de démouler et envoyer dans une saucière, soit un sabayon au madère ou au rhum, soit une sauce à l'arrow-root au cognac, ou bien une anglaise parfumée d'une saveur quelconque, ou enfin du beurre saturé de cognac (brandy butter).

On peut aussi faire cuire le plum-pudding dans un moule à cylindre beurré, qu'on emplit avec l'appareil. On le place dans une casserole hermétiquement fermée, avec de l'eau jusqu'à la moitié de la hauteur du moule et on le laisse cuire ainsi à la vapeur pendant quatre heures. Lorsqu'il est démoulé sur un plat, on l'arrose parfois de rhum ou de cognac qu'on allume avant de l'envoyer sur table.

Beurre au cognac. — Brandy butter.

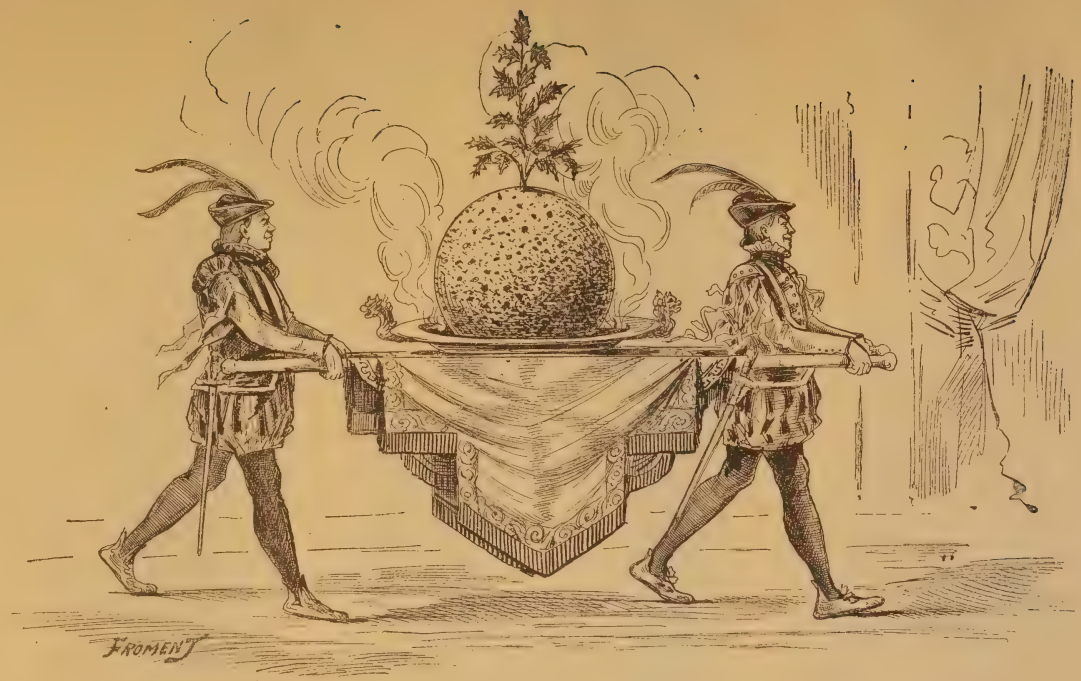
Faire fondre un quart de beurre en pommade, avec un peu de sucre, et le remuer constamment avec un fouet, en y ajoutant goutte à goutte un verre de cognac. Conserver le beurre au frais et le servir sur une assiette en même temps que le plum-pudding.

Pudding de pain bis à la Gotha. — Brown bread pudding.

Ingrédients : 350 grammes de mie de pain bis, 150 grammes de sucre en poudre, 6 œufs, un quart de litre de crème fouettée, une pincée de sel, le zeste haché d'un citron et une demi-livre de cerises fraîches. Mélangez dans une terrine la mie de pain, le sucre, les jaunes d'œufs, la crème, le citron haché, le sel et en dernier lieu les blancs fouettés. Beurrez un moule à charlotte, et semez un peu de mie de pain dans l'intérieur. Étendez dans le fond du moule une couche de l'appareil sur lequel vous semez des cerises fraîches dont on a enlevé les noyaux. Ajoutez de nouveau une couche d'appareil, puis des cerises, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit presque plein. Mettez alors le pudding cuire à four doux pendant une heure. Démoulez et saucez avec un sirop de cerises ou une crème anglaise. (Custard.)

Ce pudding *peut aussi se faire* cuire au bain-marie.

La charmante pièce de vers qui suit est extraite des œuvres de Achille Ozanne, le Berchoux moderne, et l'auteur de ce spirituel recueil de « poésies gourmandes » que tout cuisinier ayant quelque souci de l'art qu'il professe, devrait avoir dans sa bibliothèque.


FROMENT

LE PLUM-PUDDING DE NOËL

Ainsi que le drapeau, symbole magistral,
Chaque pays possède un mets national,
Dont les divers destins les rendent respectables.
L'un s'illustre aux combats, les autres sur les tables !

Souverains, magistrats, femmes, vieillards, enfants
De la noble Angleterre
Chantent du fond du cœur les bienfaits triomphants
Du pudding légendaire !

Sa recette.

Raisins d'Espagne et d'Orient,
De l'Inde, gingembre et cannelle,
Cédrat, muscade à bon escient,
Ce sont les parfums qu'il recèle.
Farine, graisse, lait, des œufs,
Puis mouillez d'un arôme unique
Les produits mélangés entre eux,
De bon rhum de la Martinique.
Dans un linge assez grand, bien fariné, beurré,
Que le pudding se moule,
Modelé, façonné, ficelé bien serré,
Tout rond comme une boule.

Sachez que sa cuisson est simple en son effet :
Il cuit à l'eau bouillante.
On le sert entouré de bon rhum, dont on fait
Jaillir la flamme ardente !

Ses bienfaits.

D'un élan généreux, le bourgeois, le richard,
Pour les déshérités, d'avance ont fait la part.
Le pauvre en sa cabane où le chaume le couvre
Fête comme les rois ;
Et dans toute prison, la geôle qui s'entr'ouvre
Donne au pudding ses droits !

. . . . . .

Voilà comment l'Anglais, en ce jour de Noël,
Comprend l'égalité par-devant l'Éternel !

ACHILLE OZANNE.

Pudding de pain beurré. — Bread and butter pudding.

Ce pudding est en grande estime chez nos voisins, non seulement parce qu'il est facile et peu coûteux à confectionner, mais aussi à cause de son excellence.

Ingrédients : Pain, beurre, œufs, sucre et lait. Couper des tranches de pain beurré très minces et les placer, superposées, dans un plat à pudding (pudding dish), après avoir semé sur chacune des tranches des raisins de Corinthe épluchés et bien lavés.

Casser dans une bassine deux œufs entiers et deux jaunes; ajouter du sucre en poudre, battre les œufs et le sucre, et délayer avec un demi-litre de lait, parfumer l'appareil avec du sucre de vanille, de fleur d'oranger ou de citron, et le verser sur le pain beurré. Laisser le pain bien s'imbiber pendant 20 minutes et mettre le pudding au four modéré pendant une demi-heure. Lorsqu'il est cuit, on sème du sucre à la surface et on le glace à la salamandre, s'il y a lieu.

Pudding de riz aux œufs. — Rice pudding.

Laver et faire blanchir 125 grammes de riz. — L'égoutter et le remettre dans la casserole. Le faire cuire avec du lait et 50 grammes de beurre frais, comme s'il s'agissait d'un gâteau de riz; mais il doit être tenu beaucoup plus liquide. Lorsqu'il est cuit à point, on ajoute au riz du sucre et un parfum quelconque, puis deux œufs entiers. Beurrer un plat à pudding, l'emplir jusqu'au bord avec l'appareil, et le mettre à four modéré; une demi-heure de cuisson suffit. Lorsque le pudding est cuit, le saupoudrer de sucre fin et le glacer à la salamandre, ou étendre sur la surface de la marmelade d'abricot. Quelquefois on ajoute au riz, lorsqu'il est cuit, une poignée de raisins de Corinthe.

Crème anglaise. — Custard.

Jamais dénomination ne fut mieux appropriée que celle-ci; car cette préparation est employée dans la cuisine anglaise comme adjuvant à la plupart des puddings.

Délayer 6 jaunes d'œufs avec 125 grammes de sucre et 3 décilitres de lait ou de crème. Tourner sur le feu jusqu'à ce que la liaison s'opère, mais en évitant de laisser bouillir.

On aromatise cette sauce avec des parfums variés, selon la nature du pudding qu'elle accompagne. On peut aussi dans certaines circonstances lui adjoindre une ou deux pincées d'arrow-root si on la trouve trop liquide.

Pudding de riz au naturel. — Plain rice pudding.

Le pudding de riz tel qu'on le prépare dans les familles qui visent à l'économie se fait ainsi : Laver le riz et le mettre dans le fond d'un plat à pudding préalablement beurré. Le recouvrir de lait sucré, semer sur la surface un peu de muscade râpée ou de la cannelle en poudre, et faire cuire à four chaud pendant une heure.

Crème renversée. — Steamed custard pudding.

L'entremets qu'on appelle en anglais *steamed custard pudding* ne diffère en rien de ce qu'on nomme, dans le vocabulaire de la cuisine française, crème renversée, et se compose d'œufs, de sucre et de lait dans la proportion de 6 œufs entiers pour 120 grammes de sucre et un demi-litre de lait. On aromatise la crème d'une saveur quelconque, et on la passe à travers une mousseline dans un moule beurré qu'on met au bain-marie pendant une heure, en ayant soin de ne pas le laisser bouillir. Démouler dans un plat creux, et saucer d'un sirop de fruits ou d'une sauce à l'arrowroot.

Croûtes aux cerises. — Cherry bread.

Piler dans un mortier une livre de belles cerises avec leurs noyaux. On les met ensuite dans un poêlon de cuivre avec 200 grammes de sucre et un grand verre de vin de Porto. Laisser cuire sur le feu pendant dix minutes, et passer la purée à travers un tamis de Venise au moyen d'une cuiller de bois.

Pendant que cuisent les cerises, on prépare des tranches de pain de mie, ou mieux encore de brioche rassie, qu'on coupe d'égale grandeur avec un emporte-pièce et qu'on fait frire dans le beurre clarifié. Lorsque les croûtons de pain ou de brioche sont d'une belle couleur dorée, on les trempe dans la purée de cerises et on les place en forme de turban dans un plat à pudding ou dans une caisse à soufflé en argent. Semer à la surface un peu de poudre de cannelle, et mettre au four. Laisser mijoter pendant une demi-heure. Les croûtes doivent avoir été bien imbibées de sirop avant de les mettre au four, et il faut avoir soin de verser un peu de sirop dans le plat, afin que les croûtes ne s'attachent pas au fond.

Pudding de marrons. — Chesnut pudding.

Enlever avec un couteau la première peau de cinquante marrons. Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole pour blanchir les marrons afin d'enlever la seconde peau. Lorsqu'ils sont tous bien épluchés, mettez-les cuire avec une demi-gousse de vanille, de l'eau, et 60 grammes de sucre. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les à travers un tamis de crin, et remettez la purée dans une casserole avec 100 grammes de beurre et un décilitre de crème. Remuez sur le feu pendant quelques minutes en ayant soin que la purée n'attache pas au fond de la casserole. Lorsqu'elle n'adhère plus aux parois, retirez-la du feu et laissez-la refroidir un peu, puis mélangez aux marrons un œuf entier et cinq jaunes. Fouettez les blancs, et amalgamez-les avec le

pudding lorsqu'ils sont bien fermes. Beurrez un moule uni, et remplissez-le avec l'appareil. Mettre au bain-marie à étuver pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est cuit, démoulez-le sur un plat, et saucez d'une sauce abricot dans laquelle vous mélangez un verre de madère.

Pudding de riz aux amandes.

Laver 350 grammes de riz et le mettre dans une casserole avec un quart de beurre, un quart de sucre, une pincée de sel, 120 grammes d'amandes hachées très fin et trois quarts de litre de lait. Laissez le riz bouillir tout doucement jusqu'à complète cuisson. S'il se trouvait trop épais, on ajouterait un peu de lait. On mélange au riz, lorsqu'il est un peu refroidi, six jaunes d'œufs et trois blancs fouettés.

Beurrer grassement un moule à charlotte, et semer autour des parois des amandes coupées en filets. Emplir le moule avec le riz et mettre au four pendant une heure. Lorsque le pudding est cuit, on le démoule sur un plat et on le sauce d'une sauce abricot, ou d'un sabayon.

Œufs au lait. — Custard pudding baked.

Le custard pudding n'est autre chose que les œufs au lait, et se prépare soit dans un plat à pudding, soit dans des petits pots ainsi qu'on le fait en France. Ce pudding se fait cuire à four doux, au bain-marie ou dans un « steamer ».

Pudding de figues. —Figg pudding.

Prendre une demi-livre de figues, une livre de graisse de rognon de bœuf épluchée, et une demi-livre de farine. Hacher ensemble les figues et la graisse et y ajouter la farine graduellement, pour faciliter le mélange, ainsi qu'une pincée de sel et deux œufs entiers. Déposer la préparation dans une serviette

beurrée dont on attache les quatre coins avec une ficelle, puis plonger le pudding à l'eau bouillante et le laisser cuire à grande eau pendant trois heures. Au bout de ce temps, détacher les coins de la serviette, et dresser le pudding dans un plat creux. On le sauce avec une sauce à l'arrowroot aromatisée d'un peu de sucre de citron ou de vanille, ou mieux encore avec une sauce anglaise (custard).

Nursery puddings.

Les puddings de tapioca, de semoule, de vermicelle, de sagou, etc., se font de la même manière que les puddings de riz. Ces puddings font partie de la diète des enfants; aussi, dans les familles, il est d'usage d'en envoyer un à la « nursery » tous les jours pour le repas des enfants qui a lieu généralement à une heure.

Les nursery puddings se font aussi dans des moules à charlotte. Dans ce cas, on les tient un peu moins liquides et on double la quantité d'œufs employés. On les fait cuire au four, au bain-marie ou à la vapeur, et lorsqu'ils sont démoulés et dressés sur le plat, on les entoure d'un sirop de fruits quelconque ou d'une sauce à l'arrowroot, dans laquelle on ajoute du sucre et un verre de cognac; ou bien encore, on masque le pudding d'une crème anglaise bien liée, « custard sauce ».

Pudding à la Cobourg.

On doit se servir pour préparer ce pudding d'une brioche rassise ayant été cuite dans un moule à charlotte.

Parer la croûte, puis couper la brioche en tranches horizontales d'un demi-centimètre d'épaisseur. Masquer un des côtés de ces tranches d'une couche épaisse de marmelade d'abricots. Préparer une anglaise de deux œufs entiers, deux jaunes, et d'un demi-litre de lait; sucrer cette anglaise suffisamment, la parfumer à la vanille ou au citron, la verser dans un plat et en

imbiber les tranches de brioche, que l'on replace dans le moule à charlotte préalablement beurré. Remplir le moule avec le reste de l'anglaise, et mettre le pudding au bain-marie ou à la vapeur pendant une heure et demie. Le démouler alors sur un plat, et le masquer d'une sauce abricot dans laquelle on a mélangé un verre de madère ou de kirsch.

Prince Albert pudding.

Ingrédients : 250 grammes de beurre, 250 grammes de farine, 150 grammes de sucre, cinq œufs, 200 grammes de raisins de Smyrne, le zeste d'un citron râpé, une pincée de sel.

Faire fondre le beurre en pommade et y ajouter d'abord le sucre, puis les jaunes des œufs dont on réserve les blancs. Travailler cette pâte avec une cuiller de bois pendant dix minutes, puis ajouter la farine et le zeste de citron, les raisins, et, en dernier lieu, trois blancs d'œufs fouettés. Beurrer un moule à charlotte, l'emplir avec l'appareil, et faire cuire à la vapeur ou au bain-marie pendant une heure et demie. Lorsque le puddingle est cuit, démouler et le masquer d'une sauce à l'arrowroot, aromatisée de sucre, de citron, ou d'un sirop de fruits quelconque.

Pudding au gingembre. — Ginger pudding.

Ingrédients : 200 grammes de farine, 200 grammes de sucre, un demi-litre de lait, 150 grammes de beurre, 6 œufs, 30 grammes de gingembre en poudre et 100 grammes de gingembre confit. Délayer dans une casserole la farine, le sucre et le lait, ajouter ensuite le beurre et une pincée de sel, et remuer sur un feu vif, avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que l'appareil commence à épaissir. Oter alors la casserole du feu, et remuer vigoureusement afin d'obtenir une pâte lisse. Remettre la casserole, et cuire la pâte pendant cinq minutes. La retirer alors et ajouter la poudre de gingembre, puis les six jaunes d'œufs et

le gingembre confit, coupé en petits morceaux. Fouetter les blancs d'œufs et les mélanger à l'appareil, qu'on verse dans un moule à charlotte beurré. Faire cuire au bain-marie pendant une heure et demie, et démouler sur un plat creux. Saucer le pudding avec une anglaise dans laquelle on a mis des morceaux de gingembre confit.

Batter pudding.

Mélanger dans une terrine 200 grammes de farine, une pincée de sel, 25 grammes de sucre, un demi-litre de lait, 4 œufs entiers et le zeste râpé d'un citron ou d'une orange, beurrer un moule à dôme, l'emplir avec l'appareil, et faire étuver au bain-marie pendant deux heures.

Saucer d'une sauce au beurre parfumée au citron ou à l'orange, et envoyer à part dans deux soucoupes, du sucre en poudre dans l'une et du beurre frais dans l'autre.

Ce pudding peut aussi se faire cuire dans un linge comme le plum-pudding. On attache les quatre coins du linge avec une ficelle et l'on plonge le pudding à l'eau bouillante. On le laisse cuire ainsi pendant une heure et demie.

Yorkshire pudding.

200 grammes de farine, 4 œufs entiers, un demi-litre de lait, du sel.

Mélanger graduellement la farine avec les œufs et le lait, et verser l'appareil dans un plat creux ou un plat à sauter, dans lequel on a fait fondre de la graisse clarifiée. Il faut avoir soin de ne verser la pâte dans le plat que lorsque la graisse est excessivement chaude, afin d'éviter qu'elle ne s'attache. On place alors le pudding dans la lèchefrite, au-dessous du bœuf rôti, qui l'arrose de son jus pendant sa cuisson. Lorsqu'il est coloré à la surface, on le retourne dans son plat, pour finir de le cuire devant le feu.

Lorsqu'il est cuit, on le démoule sur un plafond, on le découpe en morceaux carrés d'égale grandeur, et on le dresse sur un plat pour le servir avec le *roast-beef* dont c'est le complément obligé aussi bien que la sauce raifort.

Pudding de citron. — Lemon pudding.

Ingrédients : Le zeste râpé sur du sucre ainsi que le jus de trois citrons, un demi-litre de crème bouillie, 200 grammes de macarons écrasés, 10 jaunes d'œufs et 4 blancs fouettés, 100 grammes de sucre en poudre et une pincée de sel, et 100 grammes de mie de pain fraîche.

Mélanger tous ces ingrédients, moins les blancs d'œufs, dans une bassine, et les travailler vigoureusement pendant dix minutes. Prendre un plat à tarte et en beurrer le fond, tandis qu'on étend sur le bord une abaisse de pâte, qu'on fixe en l'appuyant avec le pouce. Après avoir chiqueté la bordure avec la pointe du couteau, on emplit le plat avec l'appareil après y avoir mélangé les blancs fouettés, et on met le pudding au four. Lorsqu'il est cuit, on sème à la surface quelques macarons écrasés.

Pudding d'orange. — Orange pudding.

Ce pudding se fait de la même manière que le précédent en substituant des oranges aux citrons. Cependant il est bon d'employer plus de jus et moins de zeste.

Pudding de mie de pain. — Bread crumbs pudding.

Ingrédients : 350 grammes de mie de pain fraîche, 175 grammes de sucre en poudre, 60 grammes de beurre, un demi-litre de lait, 6 jaunes d'œufs et 2 blancs fouettés, une pincée de sel et le zeste d'un citron.

Mettre la mie de pain, passée au tamis de fer, dans une bas-

sine, avec le sucre, le beurre, le zeste de citron et le sel. Jeter sur le tout le lait bouillant, et laisser reposer pendant dix minutes. Ajouter alors les jaunes d'œufs, puis les blancs fouettés, et après avoir beurré grassement un moule à charlotte ou à dôme, y verser l'appareil et faire étuver pendant une heure et demie. Saucer d'une sauce à l'arrowroot faite ainsi : mélanger une cuillerée à dessert d'arrowroot avec la même quantité de sucre en poudre, le jus d'un demi-citron, un peu de muscade râpée, un verre de cognac et un verre d'eau. Remuer sur le feu jusqu'à ébullition.

Pudding à la moelle bouillie. — Boiled marrow pudding.

Mettre dans une grande terrine :

350 grammes de moelle de bœuf hachée, 250 grammes de farine; 250 grammes de marmelade d'abricots; 125 grammes de pommes crues hachées; 150 grammes de cerises sèches; 120 grammes de sucre en poudre;

1 cuiller à café d'épices mélangées (cannelle, clous de girofle et muscades pulvérisés);

150 grammes de cédrat et d'orange confite;

5 œufs entiers et une pincée de sel.

Bien mélanger ces ingrédients et les mettre dans un moule à dôme beurré qu'on enveloppe dans une serviette à l'instar du plum-pudding et qu'on fait bouillir pendant trois heures. Saucer d'un sabayon à l'orange ou au citron.

Pudding du sportsman. — Sportsman pudding.

Ingrédients : une livre de farine, une livre de graisse de rognon de bœuf hachée, 6 œufs entiers, une pinte de crème, 120 grammes de sucre en poudre, une livre de raisins de Corinthe bien lavés et épluchés, une demi-livre de raisins de Smyrne épépinés et hachés très fin, 120 grammes de cédrats et

d'orange confite, également hachés, de la muscade râpée ainsi qu'un peu de cannelle pulvérisée et un verre de rhum ou de cognac.

Après avoir opéré le mélange de tous ces ingrédients dans une terrine, on beurre un linge dans lequel on enveloppe le pudding. On fixe une double ficelle autour du linge ainsi que l'on agit pour le plum-pudding ordinaire, puis on laisse cuire à grande eau pendant quatre heures en ayant soin que l'eau bouille constamment. Lorsque le pudding est cuit, on l'égoutte, on le débarrasse du linge qui l'enveloppe, et on le dresse dans un plat creux. On verse dessus une sauce à l'arrowroot, au rhum ou au cognac, ou simplement un sabayon au madère.

Pudding à la moelle cuit au four. — Marrow pudding baked.

Nettoyer et hacher très fin une livre de moelle de bœuf, à laquelle on adjoint une demi-livre de mie de pain fraîche. Mettre le tout dans une bassine avec 150 grammes de sucre en poudre, 150 grammes de raisins de Corinthe lavés et épluchés, autant de cédrat confit coupé en julienne mince, une pincée de sel, le zeste râpé d'un citron, un verre de cognac ou de madère et trois œufs entiers. Beurrer un moule à charlotte, et l'emplir avec la préparation, poser le moule sur un plafond, et cuire à four modéré pendant une heure environ. Lorsque le pudding est cuit, le démouler sur un plat creux et l'arroser d'un sabayon au xérès.

Ce pudding doit être servi très chaud.

Pudding Victoria. — Pudding Victoria.

Ingrédients : 350 grammes de biscuit de Savoie rassis et émietté, 60 grammes de sucre en poudre, un demi-litre de crème, 6 jaunes d'œufs et 2 blancs fouettés, une pincée de

sel, un peu de cannelle en poudre ou de muscade râpée, et une poignée de raisins de Corinthe.

Jeter la crème bouillante sur le biscuit et le sucre et laisser reposer pendant quelques minutes. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et autres ingrédients, puis, finalement, les deux blancs fouettés. Faire étuver dans un moule beurré pendant une heure un quart, puis démouler et entourer la base d'une purée de fruits, ou bien saucer d'une crème anglaise (Custard).

Dumpling ordinaire.

Le dumpling est une variété de pudding, et la composition de sa pâte est la même qui sert à confectionner tous les puddings de fruits. On appelle cette pâte : *suet paste* et elle se fait ainsi : Hacher très fin 350 grammes de graisse de rognons de bœuf bien épluchée, que l'on mélange avec 500 grammes de farine, un peu de sel et un peu de sucre. Mouiller ces substances avec de l'eau froide, afin de bien les amalgamer et d'en former une pâte ferme.

Les dumplings ordinaires sont simplement des petites parties de cette pâte roulées en boules de la grosseur d'un œuf, que l'on précipite à l'eau bouillante, et qu'on laisse bouillir pendant une heure environ. Il est d'usage de servir ces dumplings avec le bœuf salé et le porc bouilli.

Pudding mousseline.

Ingrédients : 120 grammes de beurre, 120 grammes de sucre, 12 jaunes d'œufs, 8 blancs fouettés, le jus et le zeste râpé d'un citron.

Mélanger d'abord dans une casserole moyenne le beurre et le sucre légèrement chauffés, puis ajouter graduellement les jaunes d'œufs et le jus et le zeste de citron. Mettre la casserole au bain-marie, et faire prendre l'appareil en le tournant jusqu'à ce qu'il ait atteint la consistance d'une sauce hollandaise. Le

retirer alors du bain-marie et, lorsqu'il est froid, ajouter les blancs fouettés. Beurrer et sucrer un moule à charlotte à cylindre et l'emplir avec l'appareil. Mettre une bande de papier autour du moule et le mettre à pocher au bain-marie dans une casserole fermant hermétiquement. Lorsque l'eau est en pleine ébullition, on ferme immédiatement la casserole qu'on retire entièrement du feu. On laisse ainsi le pudding éloigné du feu pendant une demi-heure sans le découvrir. Au bout de ce temps il doit être cuit. On le laisse reposer quelques minutes avant de le démouler et on le sert avec un sirop de fruits quelconque. Ce pudding est le plus léger et le plus délicat que je connaisse.

Boiled apple dumplings.

Épluchez des pommes de moyenne grosseur, retirez le trognon avec un coupe-pâte à colonne, et remplissez le vide avec du sucre mélangé avec du beurre. Enveloppez chaque pomme séparément dans de la pâte à dumpling. (Voir l'article précédent.) On se procure des morceaux de mousseline épaisse, mesurant à peu près 18 centimètres carrés, et dans chacun de ces morceaux d'étoffe, on enveloppe une pomme. Attacher les quatre coins de la mousseline avec de la ficelle et plonger les dumplings à l'eau bouillante. Trois quarts d'heure de cuisson suffisent.

Baked apple dumplings.

Préparer les pommes comme pour la recette qui précède ; mais au lieu de pâte à la graisse de bœuf, on emploie soit de la pâte brisée, soit du feuilletage usé. On les dore à l'œuf et on les fait cuire au four vif au lieu de les faire bouillir. Lorsque les dumplings sont cuits, on les saupoudre de glace de sucre, et on les passe à la salamandre.

Pudding roulé. — Rolly pudding.

Faire de la pâte à dumpling, l'abaisser au rouleau de l'épaisseur d'un demi-centimètre, et étendre sur la surface une couche épaisse de confitures quelconque, soit marmelade d'abricots ou de pommes, ou confitures de fraises, framboises ou cassis, en ayant soin de laisser sur les bords de l'abaisse un petit

espace sans confitures, afin de pouvoir souder les extrémités du pudding. Rouler ensuite la pâte sur elle-même de l'épaisseur et et de la forme d'un gros saucisson. L'envelopper dans un linge beurré, le ficeler aux deux extrémités, le plonger à l'eau bouillante, et le laisser cuire une heure et demie. L'égoutter alors, le déballer et le dresser sur un plat. Le masquer de confitures délayées avec du cognac et de l'eau, ou d'une sauce à l'arrowroot.

Pudding au pain d'épice. — Ginger bread pudding.

Couper des tranches de pain d'épice et les faire sécher à four doux jusqu'à ce qu'elles soient assez friables pour être transformées en chapelure, soit en les pilant dans un mortier, soit en les broyant dans une serviette. Tamiser les miettes à travers une passoire à larges trous.

D'autre part, faire bouillir un demi-litre de lait avec lequel

on délaye la chapelure de façon à obtenir une pâte lisse et un peu compacte qu'on aromatise avec une forte pincée de cannelle et la même quantité de gingembre en poudre, ainsi que du zeste de citron gratté sur un morceau de sucre. Lorsque la pâte est un peu refroidie, on y adjoint quatre jaunes d'œufs et quatre blancs fouettés. Beurrer un moule à charlotte et l'emplir avec l'appareil jusqu'à deux centimètres du bord. Attacher autour du moule une bande de papier pour empêcher le pudding de déborder et faire pocher au bain-marie pendant une heure un quart. Saucez d'une anglaise aromatisée au citron.

Dampfnudeln à l'allemande.

Quoique ce mets soit d'origine allemande, j'en donne ici la recette parce qu'on le sert beaucoup en Angleterre :

Ingrédients : une livre de farine, 300 grammes de beurre, 5 œufs entiers, 30 grammes de sucre, deux cuillerées de crème, un peu de sel, 30 grammes de levure et le zeste d'une orange ou d'un citron frotté sur du sucre et râpé ensuite.

Tamiser la farine et en retirer le quart, dont on se sert pour mélanger avec la levure et la crème pour faire le levain, qu'on place dans un vase couvert dans un endroit chaud, pour le faire lever.

Pendant ce temps formez une couronne avec le reste de la farine qu'on a déposée sur le marbre, et mettez dans le centre le sel, le beurre, le sucre et les œufs. Mélangez le tout, et travaillez la pâte vigoureusement avec les mains, jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Lorsque le levain est assez revenu, c'est-à-dire lorsque son volume a augmenté du double de ce qu'il était au début, on le mélange à la pâte qu'on enveloppe dans un linge bien fariné, et qu'on place dans une terrine à une température modérée. Trois heures après, si toutefois la pâte est assez levée, on la renverse sur le tour et on l'abaisse au rouleau ; puis on l'étend sur un plafond fariné qu'il faut mettre dans un endroit froid. Une demi-heure plus tard, vous découpez la pâte avec un emporte-pièce de 4 centimètres de diamètre, et déposez les

dampfnudeln dans un sautoir, que vous avez préalablement beurré, en ayant soin de laisser entre chaque gâteau un espace de deux centimètres qui leur permet de s'étendre en cuisant. Versez alors un peu de lait tiède dans les dampfnudeln pour qu'ils beignent, sans toutefois être couverts par le liquide, et mettez-les à fourd chaud. Au bout d'une demi-heure, ils sont cuits et légèrement colorés à la surface, et tout le lait devra avoir été absorbé. Il faut les saupoudrer de sucre fin, et les glacer à la salamandre. On les dresse dans un plat creux, et l'on envoie à part, dans une saucière, un sabayon ou une crème anglaise aromatisée à l'orange ou au citron. On verse un peu de sauce dans le fond du plat.

Krapfuns à la viennoise. — Austrian puffs.

Procédez exactement comme dans la recette précédente, en ce qui concerne la nature des ingrédients et leur manipulation. Après avoir mélangé le levain à la pâte, laissez-la lever dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, et lorsqu'elle a monté suffisamment, on l'abaisse sur le tour, au moyen du rouleau à pâtisserie, de l'épaisseur d'un demi-centimètre. Découpez 24 *krapfuns* avec un emporte-pièce de quatre centimètres de diamètre et placez dans le centre de 12 de ces abaisses un peu de confiture d'abricots ou de marmelade de pommes. Humectez les bords et recouvrez les gâteaux avec les douze ronds de pâte sur lesquels on n'a pas mis de confiture. Soudez les deux abaisses en appuyant légèrement avec le côté non coupant de l'emporte-pièce, et déposez les krapfuns sur une serviette bien farinée. Couvrez avec un papier et laissez reposer une demi-heure dans un endroit sec et à une chaleur tempérée. Au bout de ce temps, les krapfuns sont prêts à faire frire.

Faites chauffer du saindoux dans lequel, lorsqu'il est bien chaud, on dépose avec précaution les gâteaux, les uns après les autres. On les voit gonfler à vue d'œil, mais on ne doit les retourner que lorsque la partie qui plonge dans la friture est colorée. On les retourne avec une fourchette. Lorsqu'ils sont

cuits, on les égoutte sur un tamis, on les saupoudre de sucre de vanille, et on les dresse en pyramide sur une serviette.

Pour qu'un krapfun soit bien réussi, l'endroit de la soudure des deux abaisses doit conserver une ligne blanche après la cuisson.

Pudding aux raisins de Corinthe. — Currant pudding.

Hacher très fin 350 grammes de graisse de bœuf que l'on mélange avec 500 grammes de farine et 350 grammes de raisins de Corinthe, une pincée de sucre et une de sel. Amalgamer ces ingrédients avec de l'eau pour en former une pâte ferme, qu'on roule ensuite de la grosseur et de la longueur d'un saucisson. Envelopper le pudding dans un linge beurré qu'on attache aux deux extrémités avec de la ficelle. Le plonger ensuite dans l'eau bouillante, et le laisser cuire pendant une heure et demie.

Démouler le pudding, le couper en deux ou trois morceaux, le dresser sur un plat et le masquer d'une sauce au beurre aromatisée de citron ou d'orange, ou de tout autre aromate.

Pudding d'amandes. — Almonds pudding.

Ingrédients : 200 grammes d'amandes hachées ;
120 grammes de sucre en poudre ;
100 grammes de beurre ;
2 œufs entiers ;
Une pincée de sel ;
Un verre de cognac, un verre de crème.

Mélanger le beurre et le sucre d'abord, puis les amandes, les œufs et le cognac ensuite. Travailler vigoureusement pendant quelques minutes, ajouter du sucre de vanille.

Prendre un plat à tarte sur les bords duquel on applique une bande de pâte qu'on assujettit en pressant le pouce et l'index ; puis on étend dans le fond du plat une couche épaisse de

marmelade de pommes ou d'abricots. Remplir le plat avec la préparation. Cuire le pudding à chaleur modérée, et étendre, sur la surface, de la purée de pommes.

Pudding de pommes étuvé. — Steamed apple pudding.

Peler et émincer une douzaine de pommes, qu'on fait cuire dans une casserole avec 50 grammes de sucre, le zeste d'un citron, 30 grammes de beurre et un demi-verre d'eau. Lorsque les pommes sont cuites en purée, on ajoute un peu de marmelade d'abricots et l'on passe la purée à travers un tamis de crin ou de fil de laiton très serré. On remet alors la purée de pommes dans une bassine, on y ajoute une poignée ou deux de mie de pain fraîche et six jaunes d'œufs, dont on fouette trois des blancs en neige. Lorsque les œufs sont bien mélangés, on verse l'appareil dans un moule à charlotte bien beurré, et l'on met à étuver pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est dressé sur son plat, on le masque d'un sirop d'abricots dans lequel on a mélangé un verre de xérès. Il va sans dire que la purée de pommes ne doit pas être trop liquide.

Pudding de pommes. — Apple pudding.

Faire une pâte à la graisse — suet paste — composée de 350 grammes de graisse hachée, de 500 grammes de farine et d'une pincée de sel.

Avec cette pâte, foncer un moule à dôme grassement beurré Remplir l'intérieur de pommes émincées, roulées dans du sucre en poudre et aromatisées de zeste de citron haché. Recouvrir l'orifice avec une abaisse de pâte, à laquelle on soude les bords du pudding, qu'on enveloppe dans un linge et qu'on attache fortement avec une ficelle à la partie supérieure. Plonger le pudding à l'eau bouillante et le laisser cuire pendant deux heures. Le démouler sur un plat creux. On ne sert pas de sauce avec ce pudding.

Puddings de fruits en général.

On fait des puddings à l'instar du pudding de pommes, avec toute espèce de fruits et même avec de la rhubarbe, des groseilles vertes et du potiron. Les cerises surtout, ainsi que tous les fruits à noyaux, sont de très bons entremets. Quand on emploie des cerises et des prunes, il est préférable de ne pas ôter les noyaux, car ils communiquent au sirop un goût très agréable.

Bakewell pudding.

Foncer un plat à pudding avec une abaisse de pâte fine sur laquelle on étend une couche de marmelade d'abricots.

Mêler dans un mortier une demi-livre d'amandes moulues avec 30 grammes de mie de pain, 250 grammes de beurre, 100 grammes de sucre en poudre, un verre de crème, un grain de sel, un peu de poudre de vanille et trois jaunes d'œufs dont on fouette les blancs bien fermes, et qu'on mélange en dernier lieu. Emplir avec cette préparation le plat à pudding et mettre au four pendant une demi-heure.

Pudding au pain rassis. — Stale bread pudding.

Ce pudding, malgré sa simplicité, constitue non seulement un excellent entremets, mais il a l'avantage d'être un mets fort économique :

Faire infuser le quart d'un bâton de vanille ou du zeste d'orange ou de citron haché, puis, après avoir retiré la vanille, jeter dans le lait bouillant des croûtes de pain rassis, brisées en menus morceaux. Ajouter du sucre et 30 grammes environ de beurre, et laisser bouillir le pain pendant environ 10 minutes. Fouetter le tout vigoureusement pour le réduire en panade. Retirer du feu, laisser un peu refroidir et ajouter deux œufs entiers et deux jaunes, et une poignée de raisins de Corinthe ou de Smyrne bien lavés et épluchés.

Beurrer un moule à charlotte et l'emplir avec la préparation. Faire étuver dans une casserole bien close pendant une heure. Démouler sur un plat et saucer d'un sabayon ou d'une purée d'abricots aromatisée avec du madère.

Amber pudding.

Beurrer un plat à pudding creux et le foncer de pâte à tarte.

Préparer une marmelade de pommes pas trop sucrée et aromatisée de vanille ou de citron. Y mélanger 30 ou 40 grammes de beurre et 4 jaunes d'œufs. Emplir à moitié le plat à pudding avec cette marmelade, et mettre à four chaud. Au bout d'un quart d'heure, lorsque la surface de la marmelade aura fait croûte, on verse sur le pudding une crème anglaise composée de deux œufs entiers battus avec 30 grammes de sucre en poudre, et d'un verre de lait aromatisé de vanille et de citron. On remet le plat au four jusqu'à ce que la crème soit prise. Le pudding se sert froid ou chaud à volonté.

Pudding de tapioca. — Tapioca pudding.

Ingrédients : environ 300 grammes de tapioca, un litre de lait, 20 grammes de sucre, six jaunes d'œufs et 2 blancs fouettés, le zeste râpé d'un citron, 50 grammes de beurre et un grain de sel. Mettre dans une casserole le tapioca, le lait, le sucre, le sel et le zeste de citron, et le remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition. Couvrir la casserole et laisser mijoter pendant un quart d'heure. Retirer la casserole du feu, et laisser refroidir un peu le tapioca, puis ajouter les quatre jaunes d'œufs et les deux blancs fouettés. Lorsque les œufs sont bien mélangés, on verse le pudding dans un moule à charlotte uni et on le fait pocher au bain-marie pendant une heure et demie. Au bout de ce temps retirer le moule, le laisser un peu reposer, et le démouler sur le plat qui lui est réservé. Servir une sauce anglaise ou un sabayon.

Gooseberry fool.

Pendant la saison des groseilles à maqueraux, et avant qu'elles soient mûres, on les emploie pour en faire des tartes, des puddings et des glaces. On en fait aussi un entremets qu'on nomme gooseberry fool, qui est fort apprécié des dames anglaises.

On fait cuire les groseilles vertes dans un poêlon d'office, avec du sucre et très peu d'eau. Lorsqu'elles sont en purée, on les passe à travers un tamis de crin, et on les mélange avec de la crème double préalablement fouettée. On sert les gooseberry fool dans des verres à punch. On envoie avec cet entremets des gaufrettes, des palmers ou des biscuits à la cuiller. Cet entremets se fait aussi avec de la rhubarbe, ainsi qu'avec des fraises. Dans ce cas, on le nomme *Rubarb fool* et *Strawberry fool.*

Pudding soufflé à la pâtissière. — Soufflé pudding.

Ingrédients : 120 grammes de sucre, 40 grammes de fécule, 4 jaunes d'œufs, 5 blancs fouettés, un verre et demi de lait, 30 grammes de beurre, de l'essence de vanille ou un parfum quelconque, un grain de sel.

Mélanger l'appareil comme une frangipane, en le tournant sur le feu, mais en réservant les blancs d'œufs qu'on fouette en neige, et qu'on mélange lorsque la crème est un peu refroidie.

Mettre au bain-marie et laisser cuire trois quarts d'heure.

Envoyer avec ce pudding un sabayon ou un sirop de fruits.

Pudding soufflé. (*Autre recette.*)

Délayer dans une casserole 60 grammes de farine, 60 grammes de sucre et un verre de lait dans lequel on a fait infuser de la vanille ; ajouter 30 grammes de beurre et une pincée de sel. Tourner sur le feu jusqu'à ce que l'appareil épaississe, et le faire réduire sans le quitter pendant trois ou quatre minutes.

Le retirer du feu, et lorsque la pâte est un peu refroidie, ajouter 4 jaunes d'œufs dont on fouette les blancs. Emplir alors avec cet appareil un moule à charlotte beurré et sucré, qu'on entoure d'une bande de papier fixé au moyen d'une ficelle, et mettre cuire le pudding au bain-marie pendant trois quarts d'heure. Lorsqu'il est cuit, le laisser reposer quelques minutes avant de le démouler. Saucer d'un sabayon ou d'une sauce à l'arrowroot.

Pudding à la sefton. — Sefton pudding.

Ingrédients : une livre de beurre en pommade, une livre de sucre en poudre, 8 œufs, une livre et demie de mie pain fraîche passée au tamis de fer, le zeste d'un demi-citron râpé, un grain de sel, un peu de crème.

Travailler le beurre avec le sucre dans une terrine et y ajouter graduellement les œufs, le zeste de citron et la crème.

Lorsque le mélange est bien opéré, on ajoute la mie de pain.

Beurrer un moule à charlotte, l'emplir avec l'appareil et mettre cuire au bain-marie pendant une heure et demie. Lorsque le pudding est démoulé sur le plat dans lequel il doit être servi, on l'arrose d'un sirop d'abricots qu'on aura fait chauffer, additionné d'un verre de madère ou de kirsch.

Pudding tôt fait. — Hasty pudding.

Le *hasty pudding* est simplement ce que les ménagères françaises appellent un tôt fait. En voici la recette telle qu on le le fait en Angleterre : Faire bouillir un demi-litre de lait, dans lequel on a fait dissoudre 30 grammes de sucre, et infuser un peu de cannelle ou de vanille. Puis, lorsque le lait est refroidi, mettre dans une bassine 40 grammes de farine que l'on dilue avec deux œufs entiers et le lait. Ajouter un grain de sel. Beurrer un plat à pudding et y verser la préparation. Cuire à four vif.

Pudding monstre. — Monster pudding.

A l'époque de la guerre entre l'Amérique du Nord et de l'Amérique du Sud, le coton devint si rare que la plupart des fabriques chômaient en Angleterre, et que des milliers d'ouvriers des villes manufacturières se trouvaient sans ouvrage et mouraient littéralement de faim. Pour conjurer la famine, que l'histoire désigne sous le nom de « Cotton famine », chaque corps d'état s'unit pour venir en aide aux malheureux, et contribua, chacun dans la mesure de ses moyens, à soulager par des offrandes la misère générale. C'est alors que la Société des cuisiniers anglais de Londres conçut l'idée d'envoyer aux affamés du Lancashire un plum-pudding monstre qui pesait 900 livres.

Voici dans quelles proportions étaient les divers ingrédients qui entraient dans sa composition :

130 livres de raisins de Corinthe, 260 livres de raisins de Malaga et de Smyrne, 210 livres de farine, 130 livres de graisse de bœuf hachée, 80 livres d'oranges et de citrons confits ; 80 livres de sucre, 1,040 œufs, 8 gallons d'ale, 4 livres d'épices fines, 1 livre de gingembre en poudre.

Le moule avait trois pieds de profondeur, 4 pieds de diamètre et 12 pieds de circonférence. On le fit cuire dans une des énormes chaudières du Workhouse de Mary-le-Bone. On le fit bouillir pendant 14 heures. Ce plum-pudding pantagruélique fut conduit en grande pompe à la cité, escorté par la musique d'un régiment. Il fut exhibé pendant trois jours, puis expédié à Lancaster pour être distribué aux ouvriers affamés.

Pudding de cabinet. — Cabinet pudding.

Le pudding de cabinet se fait avec des biscuits à la cuiller rassis. On en garnit les parois d'un moule à charlotte préalablement beurré et parsemé de raisins de Corinthe.

On prépare une macédoine de fruits confits, composée de

raisins de Smyrne, Malaga épépinés, Corinthe, cédrat coupé en dés et angélique.

On alterne les couches de fruits et de biscuits jusqu'à ce que le moule soit presque plein. On fait ensuite une crème anglaise composée de trois œufs entiers et trois jaunes, 50 grammes de sucre, un demi-litre de lait et un parfum quelconque. On emplit le moule une heure avant de le mettre à cuire. On le met au bain-marie pendant une heure et demie.

On le démoule dans un plat creux, et l'on sauce d'un sabayon ou d'une crème à l'anglaise.

Gelée sucrée de pieds de veau. — Calf's foot jelly.

Dans les soirées et soupers de bal, on sert énormément de gelées sucrées faites de pieds de veau ; mais le plus souvent, par économie, on remplace les pieds de veau par de la gélatine. Désosser et faire tremper pendant trois heures six pieds de veau. Les faire blanchir et jeter la première eau. Les remettre au feu, et les laisser cuire pendant cinq ou six heures. Passer alors le bouillon à la serviette, le dégraisser et le mettre à refroidir. Cette opération doit se faire la veille du jour où l'on doit clarifier la gelée. Lorsque le bouillon est tout à fait froid, on enlève facilement le peu de graisse qui reste, en essuyant la surface avec un linge imbibé d'eau chaude.

Mettre la gelée dans une casserole avec le sucre nécessaire, un morceau de cannelle, le zeste de deux oranges et de deux citrons, et le jus de six citrons et de quatre oranges. Casser six ou huit blancs d'œufs, qu'on mélange en les fouettant avec un peu d'eau froide, et que l'on verse dans la casserole contenant la gelée. On continue à remuer jusqu'à ce que le liquide ait atteint le degré d'ébullition. On retire alors la casserole du feu, et on laisse reposer quelques minutes, pendant lesquelles on apprête la poche que l'on suspend entre deux chaises, quand on n'a pas de boîte à gelée ; mais il est rare qu'une cuisine n'ait pas cette boîte parmi ses ustensiles. La chausse ou la poche ayant été bien rincée est alors utilisée pour filtrer la gelée qu'on

y verse. On la repasse une seconde fois, et si l'opération a été bien faite, on aura obtenu une gelée des plus limpides. On doit, avant d'opérer la clarification, mettre un peu de gelée à la glace pour s'assurer de sa consistance afin de pouvoir, si elle n'était pas assez forte, y ajouter de la gélatine.

Ces gelées se parfument de marasquin, d'orange, de noyau ou de rhum, et se mettent dans des moules que l'on tient à la glace jusqu'au moment de les démouler pour les servir. On les garnit parfois de fraises, de pêches, d'ananas ou d'une macédoine de fruits.

Gelée fouettée. — Whipped jelly.

Fouetter dans une bassine placée sur la glace de la gelée sucrée et parfumée. Lorsqu'elle commence à prendre de la consistance, on la verse immédiatement dans un moule à gelée. Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude et démouler la gelée sur un plat d'entremets.

Gelée à la moscovite.

La gelée employée doit être très faible. On la parfume soit à la liqueur, soit à l'orange ou à un sirop de fruits quelconque; puis on la met dans un moule que l'on sangle de glace et de gros sel. Lorsqu'elle est prise, la gelée a perdu sa clarté transparente et a revêtu un aspect irisé très original. Pour la sortir du moule, on trempe celui-ci dans l'eau chaude et on le renverse immédiatement, après l'avoir épongé, sur un plat bien froid.

Pain d'orange.

Enlever, en les frottant sur un morceau de sucre, le zeste de quatre oranges dont on exprime ensuite le jus. Ajouter le jus de deux citrons et du sucre en quantité suffisante. Faire chauffer légèrement sans laisser bouillir, et ajouter un peu de gélatine fondue ou de colle de poisson. Passez le tout à travers une mous-

seline, et mettre un peu de l'appareil à essayer sur glace, dans un moule à dariole, pour s'assurer s'il est assez collé. Remuer sur la glace jusqu'à ce que la gelée commence à prendre de la consistance, et verser immédiatement dans un moule à gelée à cylindre. Lorsque le pain d'orange est démoulé, garnir le puits de crème fouettée.

Bavarois au Gingembre. — Ginger Bavarois.

Préparer une crème anglaise avec six jaunes d'œufs et un demi-litre de lait. Sucrer modérément et tourner sur le feu jusqu'à ce que la préparation commence à napper la cuiller. Retirer du feu et ajouter deux cuillerées à bouche de gingembre en poudre. Le mélange étant opéré, passer la préparation à l'étamine par friction au moyen de deux cuillers de bois, puis ajouter un peu de gélatine fondue. On place alors la casserole contenant l'appareil sur la glace et on le remue jusqu'à ce qu'il commence à prendre de la consistance. A ce moment, on y mêle trois décilitres de crème fouettée et on emplit un moule à bavarois qu'on met à la glace. Au moment de servir, on le trempe à l'eau chaude et on le démoule sur un plat.

Le rêve du vieux chef.

CHAPITRE XII

Savouries et sandwichs.

Parmi les particularités qui distinguent le service des repas anglais, il en est une très importante qui consiste à servir dans les dîners un entremets de fromage ou de quelque autre nature, mais non sucré. On désigne ce mets sous le nom de « savouries », qui dérive du mot anglais savour (saveur). Ce mot n'ayant pas d'équivalent dans la langue française, on lui a conservé son nom exotique.

Les savouries ne sont, en réalité, que des espèces de zakouskis ou de hors-d'œuvre, à cette différence près qu'ils sont servis chauds, pour la plupart, à la fin du dîner, au lieu d'être présentés froids au commencement.

On pourrait croire que les Anglais ont adopté ce système par pur esprit de contradiction ; mais s'ils agissent ainsi, c'est parce qu'ils considèrent les savouries comme excellents digestifs en raison de leur nature fortement condimentée, et qu'ils préparent le palais à la dégustation, et l'estomac à l'absorption des vins fins et des spiritueux de choix, qu'autrefois on apportait sur la table après que, suivant l'antique usage, les dames avaient quitté la salle à manger pour passer au salon, laissant les messieurs attablés devant les trois carafons traditionnels contenant l'un du vieux porto, l'autre du xérès vénérable et le troisième du whisky de derrière les fagots, dont on se gorgeait jusqu'à ce que la moitié des buveurs s'endormissent sur la table, quand ils ne glissaient pas dessous. Hâtons-nous d'ajouter que ces usages ont, depuis longtemps, disparu des mœurs britanniques, et que la société anglaise n'a rien à envier sous le rapport du savoir-vivre et de la galanterie aux nations les plus policées.

Revenons à notre sujet :

Les savouries étant destinés à remplacer le fromage dans les dîners cérémonieux, il est de toute nécessité que ceux qu'on sert en ces occasions aient le fromage comme principal adjuvant.

La liste des savouries au fromage est innombrable; aussi n'en citerai-je qu'un nombre limité de formules, laissant à l'initiative des praticiens le soin d'en imaginer ou d'en combiner d'autres.

Fromages anglais.

Les meilleurs fromages nationaux sont au nombre de quatre :

C'est d'abord le Stilton, que les Anglais proclament le roi des fromages, et qui est originaire du comté de Leicestershire. Ce fromage, qui a la forme d'un manchon, ressemble un peu par l'apparence au roquefort et au gorgonzola; mais il en diffère essentiellement par le goût. C'est le fromage aristocratique par excellence. Son poids est en moyenne de huit à douze livres. On le sert entier, entouré d'une serviette pliée de manière à

cacher la croûte rugueuse et peu appétissante de l'extérieur. Au retour de la salle à manger, pour empêcher le fromage de sécher, on recouvre la partie supérieure entamée avec une serviette imbibée de vin, de sherry ou de porto. Le *Chadder cheese* est un fromage qui a la forme du gruyère et a comme lui une apparence solide et blanchâtre; mais la pâte en est compacte comme celle du fromage de Hollande. C'est avec ce fromage qu'on fait les meilleurs *Welsh rarebits*.

Le chester est le fromage le plus en faveur parmi la classe moyenne et la bourgeoisie. Quant au Edder cheese, c'est un produit du Warwickshire. Il a la forme et la grandeur du port-salut, mais l'intérieur est mou et crémeux, au lieu d'être compact.

Tartelettes piémontaises.

Foncer avec de la pâte fine deux douzaines de moules à tartelettes creux. D'autre part, casser dans une bassine trois œufs entiers. Assaisonner de sel, poivre de Cayenne, muscade. Fouetter ces œufs quelques minutes en y ajoutant graduellement une poignée de parmesan râpé et autant de gruyère, puis un demi-litre de crème. Emplir les tartelettes avec cet appareil et cuire à four vif. A la sortie du four, on les saupoudre de parmesan râpé et on les envoie immédiatement sur table. Cet entremets doit être servi très chaud.

Tartelettes soufflées au fromage.

Ingrédients : 50 grammes de farine, 50 grammes de fécule, un verre de lait, 4 œufs, 30 grammes de parmesan, 30 grammes de gruyère, sel, cayenne, 60 grammes de beurre, un peu de muscade râpée.

Délayer la farine graduellement avec le lait, le sel, le cayenne et la muscade. Tourner sur le feu jusqu'à ce que l'appareil épaississe, mélanger vigoureusement avec la spatule, et laisser bouillir encore quelques minutes en continuant de remuer;

retirer du feu et ajouter le fromage râpé; puis les quatre jaunes d'œufs dont on fouette les blancs que l'on mélange légèrement. Emplir deux douzaines de moules à tartelettes préalablement foncés de pâte fine, et cuire à four vif. Lorsque les tartelettes sont cuites, les démouler, les saupoudrer de parmesan, et servir immédiatement. Colorer avec la salamandre s'il y a lieu.

Ramequins.

Préparer de la pâte à choux, en employant du lait au lieu d'eau. Après avoir mélangé les œufs, on ajoute du sel, du cayenne et du fromage râpé. Coucher la pâte sur un plafond, en donnant aux ramequins la forme de petits choux ou de pains à la duchesse. Parsemer sur la surface du fromage de Gruyère coupé en petits dés, et cuire à four de chaleur modérée.

Biscotins au fromage.

Cet entremets de fromage a l'avantage de pouvoir être préparé à l'avance.

Casser dans une terrine deux œufs entiers et trois jaunes. Les délayer avec un demi-litre de crème, du sel, du poivre de Cayenne, un peu de muscade, une poignée de gruyère râpé et autant de parmesan.

Beurrer 12 moules à tartelettes petits, mais profonds, et les remplir avec l'appareil qui vient d'être décrit. Placer les moules dans un sautoir avec un peu d'eau chaude, et faire pocher au four modéré, en ayant soin que l'eau du sautoir ne bouille pas. Couper à l'emporte-pièce des tranches de brioche rassise, de l'épaisseur de 1 centimètre et de même diamètre que les moules à tartelettes, et les faire frire dans du beurre clarifié. Lorsque les œufs sont pochés, les démouler et les placer aussitôt sur les rondelles de brioche frite. On sème dessus un peu de fromage râpé et l'on colore à la salamandre.

Cet entremets peut se préparer le matin et se faire réchauffer au four au moment de servir, sans perdre de ses qualités.

Biscuits glacés au parmesan.

Faire une crème anglaise de huit jaunes d'œufs, qu'on assaisonne de sel, poivre de Cayenne et muscade. La prendre sur le feu et la retirer lorsqu'elle commence à épaissir. Lorsqu'elle est tiède, lui mélanger une poignée de parmesan râpé et la même quantité de gruyère. Passer à l'étamine avec deux cuillers de bois.

Lorsque l'appareil est tout à fait froid, lui incorporer un demi-litre de crème fouettée bien épaisse, et remplir des petites caisses à soufflé, autour desquelles on a attaché de petites bandes de papier. Les ranger alors dans une cave à biscuits glacés, et les sangler légèrement de glace et de gros sel. Avant de les servir, enlever les bandes de papier et dresser sur une serviette. Ces biscuits, n'étant pas sucrés, se congèlent très vite ; aussi faut-il les surveiller afin qu'ils ne deviennent pas trop fermes.

Pudding de fromage au pain. — Bread and cheese pudding.

Étendre une couche de beurre frais sur des tranches de pain rassis coupées très minces. Semer sur ces tranches de pain du fromage de Parmesan et de Gruyère râpés en égale quantité. Disposer alors régulièrement les tartines de pain dans un plat à pudding, jusqu'à ce qu'il soit aux trois quarts plein.

Préparer une crème anglaise avec six jaunes d'œufs délayés avec du bouillon léger, et assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Verser cette crème sur le pain rangé dans le plat, semer sur la surface du parmesan râpé et faire cuire à four modéré. Colorer à la salamandre s'il y a lieu.

Laisser le pain s'imbiber dans la crème anglaise vingt minutes avant de mettre le pudding au four.

Bavarois au fromage.

Faire une anglaise de six jaunes d'œufs qu'on délaye avec du lait, la remuer sur le feu avec une cuiller de bois, et lorsqu'elle est prise, la verser dans une bassine, l'assaisonner de sel et d'une forte pincée de cayenne, puis, lorsqu'elle est à moitié froide, y mélanger une poignée de fromage de Gruyère râpé et la même quantité de parmesan ainsi qu'un peu de muscade. On passe ensuite cette crème à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Ajouter à l'appareil un peu de gélatine fondue, et tourner sur la glace jusqu'à ce que la crème commence à épaissir. On termine par l'addition de crème fouettée, puis on emplit vivement un moule à bavarois ou bien des moules à darioles. Un point essentiel à observer, c'est que dans tous les entremets de fromage servis sur les tables anglaises, il ne faut pas ménager le poivre de Cayenne.

Glace au fromage à la Cadogan.

Préparez une crème anglaise de six jaunes d'œufs et de lait, comme pour le bavarois au fromage, et assaisonnez de même. Mélangez le parmesan et le gruyère, et lorsque l'appareil est presque froid, passez à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Sanglez la sorbetière, et mettez la crème anglaise dedans. Remuez constamment avec la spatule et, lorsque le liquide commence à épaissir, mélangez un demi-litre de crème fouettée. Évitez de laisser trop prendre la glace. On la dresse en rocher sur un plat garni d'une serviette.

Bécasse écossaise. — Scotch woodcock.

Il est un fait avéré, c'est qu'on ne trouve pas de bécasses en Écosse, quoiqu'elles soient assez communes en Angleterre et surtout en Irlande. C'est probablement à cause de cette particularité que, par dérision, on a donné le nom de bécasse écossaise

à ce mets qui n'a aucun rapport avec ce délicieux gibier.

Couper des tranches de pain, que l'on fait griller des deux côtés, devant un feu bien clair. Faire un peu de sauce au beurre bien épaisse, à laquelle on mélange une cuillerée à bouche de câpres hachées et une cuillerée à café d'essence d'anchois (*essence of anchovy*). Étendre cette préparation sur les tranches de pain grillé, que l'on masque entièrement d'une couche de fromage de Parmesan râpé. Colorer à la salamandre et détailler le pain en forme de rectangle de la largeur de deux centimètres sur six de longueur. Servir très chaud et bien poivré.

Pailles au fromage. — Cheese straws.

Ce savoury est très estimé des Anglais :

Préparer une demi-livre de pâte à feuilletage à laquelle on donne une dizaine de tours; mais entre chaque tour, on sème, sur la surface de la pâte, du fromage râpé de Parmesan et de Gruyère, ainsi qu'une pincée de poivre de Cayenne. Lorsque la pâte a dix tours, l'abaisser d'une épaisseur de trois millimètres à peu près, et la diviser avec un grand couteau, en baguettes fines de 12 centimètres de long, qu'on place au fur et à mesure sur un plafond beurré. Les cuire à feu vif. En les sortant du four, les détacher et les dresser sur une serviette chaude.

Condés au fromage.

Faire une pâte au fromage composée de 4 jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème, du sel, du cayenne et assez de fromage râpé pour en faire une pâte compacte, qu'on étend sur des abaisses de feuilletage, et qu'on détaille ensuite en bâtonnets de la forme et de la grandeur d'un condé d'amandes. Cuire à four chaud.

Croquets au parmesan.

Ingrédients : une livre de farine, une livre de beurre, une livre de parmesan râpé, sel, cayenne et deux ou trois cuillerées

de crème double. Mélanger le tout, et en faire une pâte que l'on abaisse, et que l'on divise avec un coupe-pâte cannelé de 4 ou 5 centimètres de diamètre. Cuire à four modéré. Avant d'envoyer sur table, saupoudrer les croquets de parmesan râpé.

Beignets au parmesan. — Parmesan fritters.

Préparer une crème frangipane avec 4 œufs entiers, 125 grammes de farine, un peu de sel, du poivre de Cayenne, de la muscade râpée, 60 grammes de beurre, un demi-litre de lait.

Faire cuire et réduire en remuant constamment la frangipane, à laquelle on ajoute, lorsqu'elle est réduite à point, une poignée de parmesan râpé et une de gruyère. Beurrer un plafond, et y verser la crème qu'on égalise avec la lame d'un couteau et qu'on met refroidir. Lorsque la frangipane est tout à fait froide, on la coupe avec un coupe-pâte rond de quatre centimètres de diamètre. Avec un plus petit coupe-pâte on enlève le centre du beignet, qu'on trempe dans l'œuf battu, et finalement dans la mie de pain. Frire à grande friture, puis égoutter et saupoudrer légèrement de fromage râpé avant d'envoyer sur table. On dresse les beignets en couronne sur une serviette.

Diablotins.

Préparer de la pâte à choux à laquelle on mêle une poignée de parmesan râpé et autant de gruyère. Prendre une poche à biscuits, munie d'une forte douille de forme ovale, et l'emplir avec la pâte. Faire chauffer du saindoux dans une poêle, en assez grande quantité pour que les diablotins puissent frire à l'aise. Lorsque le saindoux est suffisamment chaud, presser sur la partie supérieure de la poche, et au moyen d'un petit couteau dont on trempe la lame de temps en temps dans le saindoux, trancher vivement la pâte au fur et à mesure qu'elle sort de la douille. On obtient ainsi de petits beignets soufflés de forme uniforme qu'on remue constamment avec une écumoire jusqu'à

cuisson complète. A mesure que les diablotins prennent couleur, on les égoutte sur un tamis de fer, et lorsqu'ils sont tous cuits, on les saupoudre de parmesan râpé et d'un soupçon de poivre de Cayenne. Servir très chaud.

Petites fondues au parmesan.

Casser dans une casserole de moyenne grandeur six jaunes d'œufs auxquels on ajoute 150 grammes de beurre frais, du sel, du poivre de Cayenne et une pincée de muscade. Mettre la casserole au bain-marie et remuer avec une spatule jusqu'à ce que l'appareil épaississe ; la retirer du feu, et lui incorporer graduellement 300 grammes de fromage râpé, moitié gruyère et moitié parmesan. Chauffer légèrement, et, lorsque le fromage est bien mélangé, ajouter deux blancs d'œufs fouettés. Un quart d'heure avant de servir, fouetter encore quatre blancs d'œufs qu'on incorpore à l'appareil, avec lequel on emplit deux douzaines de petites caisses, soit en papier, soit en porcelaine à feu. On les cuit à four doux, et on les dresse sur un plat chaud garni d'une serviette.

Darioles au fromage.

Foncer avec de la pâte à 3/4 une douzaine de moules à darioles. D'autre part, casser dans une bassine deux œufs entiers et quatre jaunes, que l'on délaye avec un demi-litre de crème. Assaisonner de sel, cayenne et muscade, et ajouter une poignée de parmesan râpé et une demi-poignée de gruyère. Bien mélanger le tout avec un fouet, et remplir les moules avec cet appareil.

Saupoudrer la surface de fromage râpé et cuire à four vif.

Il ne faut emplir les darioles qu'au moment de les mettre au four. Si on les emplissait trop tôt, le fromage tomberait au fond du moule.

Dartois au fromage.

Faire une frangipane au fromage telle qu'elle est décrite à l'article des beignets au parmesan; mais on doit la faire un peu plus délicate, et la réduire un peu moins.

Lorsque la crème pâtissière est tout à fait froide, on l'étend sur une abaisse de pâte, puis on la recouvre de feuilletage à huit tours. On procède ensuite comme pour les gâteaux Dartois ordinaires; mais au lieu de les dorer à l'œuf, on les humecte de crème avec un pinceau, on sème à la surface du fromage de parmesan râpé mélangé à du gruyère, et l'on saupoudre de poivre de Cayenne.

Soufflé au parmesan.

Mettre dans une casserole 200 grammes de farine tamisée que l'on dissout avec un demi-litre de lait. Ajouter sel, poivre, muscade râpée et 60 grammes de beurre. Tourner sur le feu jusqu'à ce que l'appareil prenne de la consistance, et continuer à laisser cuire pendant quelques minutes. Retirer alors du feu, et ajouter 30 grammes de parmesan râpé et autant de gruyère. Mêler à l'appareil six jaunes d'œufs, dont on fouette les blancs en neige, et qu'on ajoute en dernier lieu. Pour cuire le soufflé, on le met, soit dans un plat à tarte anglais, soit dans une caisse en argent fabriquée exprès pour cet usage. A défaut de ces récipients on peut cuire le soufflé dans une caisse en papier.

Rissoles au fromage.

Préparer de la crème pâtissière au fromage. (Voir beignets au parmesan.) Lorsqu'elle est cuite, la laisser refroidir en

la remuant de temps en temps, afin de la conserver lisse.

Abaisser très mince de la pâte à feuilletage usée, et sur celle-ci, déposer de place en place, en les séparant par un espace de deux centimètres, des petites boules de frangipane de la grosseur d'une noisette. Mouillez le tour de la rissole qu'on recouvre d'une abaisse de pâte. On soude les deux abaisses en appuyant avec le pouce. Tremper alors chaque rissole dans de l'œuf battu, et ensuite dans de la mie de pain fraîche. Faire frire à pleine friture les rissoles, en les remuant constamment avec une écumoire, et lorsqu'elles ont atteint une jolie couleur dorée, on les égoutte. Avant de les servir, on les saupoudre de parmesan râpé. Dresser sur une serviette et garnir de persil frit.

Crème de Devonshire. — Devonshire cream.

On vend à Londres, dans les crémeries, de petits pots d'une forme particulière, qui contiennent une excellente crème dont le comté du Devonshire a la spécialité.

La « Devonshire cream » se prépare ainsi :

On emplit, jusqu'aux bords, une bassine en étain ou en terre très évasée, avec du lait non écrémé qu'on laisse reposer dans un endroit frais pendant douze heures en été, et vingt-quatre heures en hiver. Au bout de ce temps, on place le vase sur un trépied élevé posé au-dessus d'un feu de bois, pour le laisser ainsi sans remuer, jusqu'à ce qu'une épaisse couche de crème se forme à la surface. Il faut surtout avoir soin de surveiller le lait et ne pas le laisser bouillir. Lorsqu'il commence à « frémir », on retire la terrine avec précaution du feu, on la dépose dans la laiterie, et lorsque le liquide est entièrement refroidi, on enlève la crème avec une écumoire. Elle est alors prête à livrer au commerce. Cette crème est excellente pour faire les mirlitons dits de Rouen.

Beignets soufflés au fromage. — Cheese puffs.

Faire de la pâte à choux dans laquelle on ne met ni sucre ni aromates, qu'on remplace par du fromage de Gruyère et du par-

mesan en quantités égale, avec de la muscade râpée. Beurrer bien deux ou trois feuilles de papier écolier sur lesquelles on couche, au moyen d'une poche à biscuit, de petits choux de la grosseur d'un marron. Un quart d'heure avant de servir, on laisse glisser les petits choux dans une poêle contenant du saindoux bouillant ; et on les fait frire en les remuant constamment avec une écumoire, jusqu'à complète cuisson. On égoutte alors les beignets sur une grille ou un tamis de fer, on les saupoudre de parmesan râpé et on les dresse sur un plat garni d'une serviette.

Pulled bread.

Le *pulled bread* est un genre de pain que l'on sert en même temps que le fromage à la fin du dîner, et qui se prépare ainsi :

On prend un pain qui sort du four et dont on enlève toute la croûte. Pendant qu'il est chaud, on déchiquette la mie en morceaux du volume d'une grosse noix. Ces morceaux de mie de pain sont alors mis à sécher à four chaud pendant un quart d'heure. Ils prennent en séchant un aspect rugueux et une couleur dorée, et deviennent très croustillants. Ce pain est excellent mangé avec du fromage.

Sandwichs au fromage. — Cheese sandwiches.

Prendre un morceau de n'importe quel fromage sec, et le râper. Le mettre dans un mortier avec son même volume de beurre, un peu de moutarde aux fines herbes et une pincée de poivre de Cayenne. Lorsque le fromage est bien mélangé avec le beurre, on étend une couche épaisse de cette purée sur une tranche de pain qu'on recouvre d'une autre tranche comme pour un sandwich ordinaire. Ces sandwichs sont excellents pour goûter, avec accompagnement d'un verre d'ale ou de stout ; mais ils sont bien meilleurs encore si on remplace le pain ordinaire par une épaisse rôtie qu'on fend par le milieu et qu'on garnit ensuite avec de la purée de fromage.

Tartelettes à la Milanaise.

Faire cuire à l'eau salée un quart de petit macaroni (*spaghetti*) Lorsqu'il est cuit à point, l'égoutter, le rafraîchir, puis l'étendre sur une serviette pour absorber toute l'humidité, et le couper en morceaux égaux de la longueur d'un centimètre. D'autre part, foncer des petits moules à tartelettes avec de la pâte fine. Emplir le vide avec des lentilles, et faire cuire à four chaud. Lorsqu'on retire les tartelettes du four, on retire les lentilles, que l'on remplace par le macaroni, qu'on a préparé d'avance, en le mélangeant avec un peu de sauce blanche, du sel, du poivre de Cayenne, un peu de muscade râpée, et du fromage de Gruyère et de parmesan en égale quantité. On saupoudre la surface de parmesan râpé, et on met quelques minutes au four. Avant de les envoyer sur table, on les colore au moyen de la salamandre chauffée à blanc.

Quisch au fromage à la lorraine.

Cassez quatre œufs dans une terrine. Assaisonnez de sel, poivre de Cayenne et muscade. Ajoutez deux verres de crème, une poignée de parmesan râpé, et la même quantité de gruyère. Emplissez avec cet appareil une croûte de flan qu'on a fait préalablement cuire, ou bien de petites caisses en porcelaine à feu. Mettez le flan et son contenu à four modéré. Quant aux petites caisses en porcelaine, on les poche au bain-marie sans bouillir pendant 20 minutes. Semez dessus du parmesan râpé et colorez à la salamandre.

Petites croustades de Finnan haddock.

Ce mets se sert en même temps que le fromage. On appelle *finnan haddock* la merluche fumée. Foncez de petites croustades avec de la pâte fine et faites-les cuire à four chaud, en les

emplissant de riz ou de lentilles. Lorsqu'on les démoule, les vider et les brosser intérieurement avec un pinceau.

Coupez en petits dés la chair du poisson que vous faites chauffer dans une sauce au curry, et lorsque la préparation est bouillante, garnissez-en les petites croustades, sur la surface desquelles on sème un peu de chapelure et de poivre de Cayenne. Dresser sur un plat garni d'une serviette.

Welsh Rabbit.

Le véritable nom de ce mets est *welsh rare bit* et signifie : morceau de choix gallois ; mais on le dénomme plus communément *welsh rabbit* qui veut dire « lapin gallois ». C'est la manière de servir le fromage la plus connue et la plus en faveur en Angleterre. Le *welsh rare bit* se mange dans toutes les classes de la société : au club, au mess, au restaurant, à la taverne. Il existe à Londres certaines maisons qui en ont la spécialité et où l'on va le soir après le théâtre se faire servir un *welsh rare bit*, comme à Paris on va manger la soupe à l'oignon et au fromage qui se débite dans les brasseries de nuit. On prépare d'abord des grillades de pain de mie, qu'on tient au chaud pendant qu'on prépare le fromage.

Couper en morceaux carrés une demi-livre de fromage de Gloucester qu'on met dans une casserole de moyenne grandeur avec un verre de crème ou d'ale et un peu de moutarde anglaise. Tournez sur le feu légèrement jusqu'à ce que le fromage se liquéfie. A ce moment on le verse immédiatement sur les toasts qu'on a enduits de beurre. Égaliser vivement le fromage avec la lame d'un couteau, puis couper le pain en quatre ou six morceaux, et le servir sans plus attendre, après l'avoir saupoudré de cayenne. Le *welsh rare bit* n'est bon qu'à la condition d'être mangé très chaud. Dans certaines maisons, on sert le fromage fondu de la sorte dans un plat d'argent à double fond, dans la partie inférieure duquel on met de l'eau bouillante. Au moment de l'envoyer sur table, on achève de le faire fondre à la surface avec la salamandre. On sert à part du pain grillé et de l'*ale*

chaude. On donne à ce mets le nom de *toasted cheese*. Une manière plus simple, pour faire un *welsh rabbit*, consiste à étendre sur des rôties bien beurrées une couche épaisse de fromage de Gloucester râpé, et mettre quelques minutes au four. On emploie ensuite la salamandre pour achever de faire fondre le fromage; on sème sur la surface du poivre de Cayenne, et l'on étale un peu de moutarde sur le tout.

Les sandwichs.

Un gourmet anglais. — Le marquis de Béchamel et lord Sandwich. — Villeroy, Soubise et Monglas. — Les bals et les sandwichs. — L'homme sandwich. — La boîte à sandwichs. — Le pain de mie.

Le mot anglais sandwich est depuis longtemps francisé, mais ce n'est que depuis quelques années qu'on s'est mis d'accord pour décider si le mot devait être masculin ou féminin. En dernier ressort on est convenu de lui assigner le genre masculin; quant au pluriel, on écrit indifféremment sandwiches ou sandwichs. L'origine des sandwichs remonte au siècle dernier, et c'est à lord Sandwich que nous sommes redevables de ce mets si simple à préparer, si facile à déguster et si utile à employer.

La célébrité, but de l'ambition de tant d'hommes de génie méconnus, tient vraiment à bien peu de chose ; ainsi, pour ne mentionner que deux exemples qui forment un curieux parallèle, je citerai le marquis de Béchamel et lord Sandwich. Le premier conçut la gourmande idée de faire ajouter par son chef un peu de crème à une sauce blanche ; et le second, de son côté, peut-être pour utiliser les restes d'une langue ou d'un jambon, ordonna à son maître d'hôtel de lui placer une mince tranche de viande entre deux mignonnes tartines de pain beurré, et voilà deux hommes qui seraient restés à jamais ignorés, si les gourmands reconnaissants ne leur avaient décerné un brevet de postérité !...

Combien en est-il encore qui doivent leur renommée bien plus à la cuisine qu'à leur génie; et Villeroy, Monglas, Duxelles,

Soubise et bien d'autres seraient peut-être tout à fait inconnus aujourd'hui, si leurs noms ne se trouvaient associés à quelque préparation culinaire.

Les sandwichs se confectionnent d'une infinité de manières et se préparent selon les goûts du consommateur et selon les circonstances qui motivent leur emploi. Ils s'assimilent à tous les tempéraments, à condition toutefois que la nature de la substance dont ils sont garnis et leur assaisonnement conviennent aux estomacs auxquels ils sont destinés. Pour les enfants et les personnes délicates, on emploiera du poulet émincé ou de la purée de volaille ou de gibier. Pour les appétits robustes, on substituera au poulet ou à la purée, du bœuf, de la langue ou du jambon. Pour ceux-là on modérera le sel et on supprimera les condiments ; pour ceux-ci, on ne ménagera ni la moutarde ni l'assaisonnement.

Les sandwichs ont surtout du succès dans les bals et les soirées. Cette faveur dont ils jouissent tient à la faculté qu'on a de les manger sans retirer ses gants, sans avoir recours à l'assiette et à la fourchette, sans s'asseoir, en causant, voire même en flirtant.

Le mot sandwich est aujourd'hui francisé et s'applique à toute chose enfermée entre deux objets à surface aplanie. C'est ainsi que par une ironie du sort les loustics parisiens et londoniens ont baptisé du nom d'*homme sandwich* le malheureux meurt-de-faim, à la solde des agents de publicité, qui se promène mélancoliquement dans les rues de Londres et dont la tête et les jambes émergent d'entre deux planches, sur lesquelles s'étalent des réclames plus ou moins mirifiques, et dont le sujet attrayant forme un constraste marquant avec l'aspect misérable et l'habillement dépenaillé de ce martyr du pavé.

En Angleterre, il est d'usage et de bon ton de posséder une boîte à sandwichs, et tout Anglais qui se respecte ne se met jamais en voyage sans avoir dans son sac une *sandwich box* bien garnie. Ces boîtes varient par leur forme et leur nature. Elles sont ovales, oblongues ou carrées. On en voit en nickel, en argent et même en or. Les unes, destinées à mettre dans la

poche, ressemblent à des porte-cigares, tandis qu'il en est d'autres presque aussi grandes que des chaufferettes ; ce sont des *sandwich boxes* de famille.

On emploie, pour faire les sandwichs, un certain pain préparé tout exprès et cuit dans un moule de forme carrée. On le nomme pain de mie (en anglais, *tin loaf*). On enlève la croûte supérieure et l'on étend sur le pain une légère couche de beurre frais mélangé avec un peu de moutarde. On prépare ainsi deux tartines de même épaisseur. Sur l'une d'elles on place la viande coupée en minces escalopes qu'on assaisonne de sel et qu'on recouvre ensuite avec l'autre tranche de pain beurré. On fait alors adhérer la viande au pain en appuyant sur le sandwich avec le fond d'une assiette, puis on le coupe de la forme et de la grandeur désirée.

Sandwichs au pain grillé.

Faire griller une tranche de pain de mie d'un centimètre d'épaisseur, et la fendre en deux dans toute sa grandeur pendant qu'elle est encore chaude. Laisser refroidir et garnir l'intérieur de beurre et d'une viande cuite quelconque, qu'on assaisonne et sur laquelle on sème du cresson alénois.

Sandwichs de carême.

Préparer une tranche de pain grillé, ainsi que dans la précédente recette, et remplacer la viande par des tranches d'œufs durs qu'on assaisonne de sel et de poivre et qu'on parsème de cresson alénois.

Sandwichs à la purée de homard.

Ces sandwichs se garnissent avec une purée faite avec les déchets d'un homard ou d'une langouste, qu'on a parés pour une salade ou une mayonnaise. Ces déchets, après avoir été assaisonnés d'un peu de sel et d'une pincée de poivre de Cayenne,

sont mis dans un mortier et pilés avec un morceau de beurre, deux anchois et l'intérieur du coffre du crustacé, y compris le corail qui est nécessaire pour colorer la purée, qu'on passe ensuite au tamis à quenelle et qui sert à garnir les sandwichs.

La garniture des sandwichs peut se varier à l'infini ainsi que je l'ai dit plus haut. Je ne m'étendrai donc pas plus longtemps sur ce chapitre, laissant à l'imagination du praticien le soin d'en combiner la nature, selon les moyens dont il peut disposer.

Sandwich du Bookmaker. — Book-maker Sandwich.

Ce genre de sandwich, patronné par les gens qui fréquentent les courses, est des plus substantiels et, d'après l'énoncé de la recette qui suit, on comprend qu'il peut à l'occasion tenir lieu d'un repas.

On prend un pain de mie anglais carré, dont on détache les deux côtés extrêmes qui forment la croûte, et à laquelle on laisse adhérer un centimètre de mie, qu'on revêt d'une légère couche de beurre.

D'autre part, on fait griller un beefsteak épais, bien assaisonné de sel et de poivre. Lorsqu'il est cuit, on le retire du gril pour le laisser refroidir. Lorsqu'il est tout à fait froid, on sème dessus du raifort râpé et on le sature de moutarde ; puis on le place entre les deux croûtes de pain qu'on ficelle comme on le fait d'une galantine, et qu'on enveloppe dans plusieurs feuilles de papier buvard. On place ensuite le paquet ficelé sous une presse à copier dont on serre les vis graduellement et on laisse ainsi le sandwich pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, on le retire. La partie intérieure des tranches de pain se trouvera, par le fait de la pression, saturée du jus de la viande, que la partie croutonneuse du pain empêche de s'échapper.

On retire le papier buvard, et on emballe le sandwich dans une boîte ou dans une ou plusieurs feuilles de papier parcheminé.

CHAPITRE XIII

SAUCES ANGLAISES, AROMATES ET CONDIMENTS.

Le prince de Talleyrand, au retour d'un voyage en Angleterre, critiquait la manière de vivre des Anglais et disait ironiquement qu'ils ne connaissaient qu'une seule sauce.

Si le grand diplomate revenait en ce monde, il aurait de nos voisins une opinion toute différente et serait forcé d'admettre que ses critiques n'auraient plus de raison d'être aujourd'hui, grâce aux nombreuses écoles de cuisine qui ont surgi depuis une vingtaine d'années dans les principaux quartiers de Londres et dans les villes les plus importantes du Royaume-Uni.

Les principes fondamentaux de la cuisine française se sont intronisés rapidement chez le peuple anglais, et nos sauces, inconnues jadis, ont acquis maintenant droit de cité chez nos voisins.

Il existe cependant des sauces spéciales et essentiellement nationales. Ces sauces jouent un grand rôle dans l'alimentation anglaise et le nombre en est varié à l'infini.

Sur les tables anglaises et surtout dans les hôtels et restaurants, on trouve invariablement un ustensile à compartiments qu'on appelle *cruet-stand,* et qu'en France on nomme *ménagère.* C'est une espèce d'huilier supportant une demi-douzaine de flacons de cristal, contenant chacun un condiment différent, dont chaque convive use à sa fantaisie, en ajoutant la quantité qu'il lui plaît aux sauces et aux mets qui lui sont servis. C'est d'abord l'huile, puis le vinaigre. la sauce Harvey, la sauce Worcestershire, la sauce anchois (*essence of anchovies*), le poivre de Cayenne et le *ketchup* ou essence de champignons.

Sur le dressoir sont rangés quelques bocaux qui contiennent des choux rouges au vinaigre, des cornichons, des pickles, des noix confites (*pickled walnuts*) et du *chutney*.

Ketchup ou Catsup.

Cette sauce, qu'il ne faut pas confondre avec le Soya, auquel elle ressemble par la couleur, se prépare en faisant macérer dans le sel des champignons lavés et émincés. On les dispose par lits d'un centimètre d'épaisseur dans une terrine neuve ou ne servant qu'à cette préparation. Chaque lit est saupoudré d'épices et de sel fin, puis on laisse reposer pendant cinq ou six jours. Après ce temps, on presse les champignons de façon à en obtenir tout le jus, qu'on fait bouillir en l'assaisonnant de poivre, de gingembre, thym, laurier et marjolaine. Laisser refroidir, filtrer et mettre en bouteillles.

Chutney.

Le *chutney*, comme le *curry*, est d'origine indienne. On le mange ainsi que les pickles avec la viande froide. C'est une espèce de purée faite avec des raisins de Malaga dont on a retiré les pépins et qu'on a pilés dans un mortier avec de l'ail, des échalotes, des pommes, de la moutarde, des piments, de la cassonade et du vinaigre. Ce mélange disparate n'est pas du goût de tout le monde, et les vrais gourmets n'usent guère de ce condiment énergique, qui dénature complètement la saveur du mets servi.

Aromates et condiments.

Les Anglais ont la fâcheuse habitude d'abuser des herbes aromatiques et des condiments ; aussi ne saurai-je trop recommander à mes collègues français appelés à pratiquer en Angle-

terre, d'éviter de les imiter. Il faut en employer, puisque c'est dans les goûts du pays; mais il faut en user modérément; car, on le sait, l'excès en tout est un défaut, et j'ai souvent vu des mets, préparés par des chefs anglais d'après les meilleurs principes culinaires, totalement dénaturés par la quantité d'aromates et d'épices dont ils étaient assaisonnés.

Épices mélangées pour assaisonnement. — All spices for seasoning.

Mélanger 50 grammes de clous de girofle, 50 grammes de muscade râpée, 25 grammes de gingembre, 25 de poivre en grains, 15 de macis, 15 de feuilles de laurier, 5 de basilic, 15 de marjolaine. Toutes ces épices, après avoir été bien séchées à l'étuve, sont pilées au mortier et passées au tamis de crin très fin, puis étendues et enfermées entre deux feuilles de papier blanc dont on replie les bords pour éviter l'évaporation. On les remet de nouveau à l'étuve pendant une heure, et lorsque les épices sont bien sèches, on les met dans des flacons pour s'en servir au besoin.

Essence d'herbes pour potage tortue. — Essence of herbs for turtle soup.

Les herbes aromatiques dont on se sert pour l'assaisonnement du potage tortue sont le basilic, la marjolaine, le thym, le laurier, la sarriette, la racine de persil et les oignons verts. On fait de ces herbes une purée ou une infusion. S'il s'agit d'aromatiser un potage clair, on fera infuser ces herbes pendant une demi-heure dans du consommé ; mais si l'essence est destinée à à un potage lié ou à une sauce tortue, on mouillera les herbes avec de la sauce, et on les laissera cuire pendant une demi-heure; puis on les réduira en purée en les passant à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois.

Sauce princesse. — Princess sauce.

Râper dans une petite casserole l'écorce d'un citron et la même quantité de raifort. Ajouter un peu de muscade également râpée et deux cuillerées de vinaigre blanc. Laisser réduire quelques minutes et ajouter un peu de sauce blanche. Donner un bouillon et passer à la mousseline, dans un bain-marie. Au moment d'employer la sauce, amalgamer un bon morceau de beurre frais et du persil haché et blanchi. — Cette sauce se sert avec le fritôt de poulet ou avec le poulet Villeroy. — On la sert aussi avec les filets de soles ou de merlans dits à la « princesse » ; dans ce cas, il faut ajouter à la sauce un peu d'essence d'anchois (*essence of anchovy*).

Sauce raifort chaude. — Albert sauce.

Râper dans une casserole trois racines de raifort (*horse radish*) qu'on fait bouillir pendant une demi-heure avec du consommé blanc. Ajouter de la sauce blanche ainsi qu'un quart de litre de crème épaisse et un peu de mie de pain fraîche. Réduire en la tournant sur le feu et la passer à l'étamine comme une purée avec deux cuillers de bois. Au moment de servir, faire chauffer la sauce et y incorporer une liaison de deux jaunes d'œufs, du sel, du poivre, et un peu de moutarde anglaise préalablement délayée avec du vinaigre. — Cette sauce se sert généralement avec le filet de bœuf braisé.

Sauce aux aromates. — Aromatic sauce.

Mettre dans une casserole une branche de thym, une de basilic, une de sarriette, autant de marjolaine, de sauge et de ciboulette, deux échalotes, un peu de muscade râpée et quelques grains de gros poivre. Mouiller ces aromates avec du bon consommé et faire bouillir vivement pendant dix minutes. Passer à travers une fine passoire et remettre dans la casserole.

Lier le jus de la cuisson avec un peu de roux. Laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit de la consistance d'une béchamel, et, finalement, y ajouter une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème. En dernier lieu, finir avec un morceau de beurre frais, un jus de citron, et un peu de cerfeuil et d'estragon haché et blanchi.

Sauce crevettes. — Shrimp sauce.

Préparer une sauce béchamel maigre, à laquelle on ajoute, en dernier lieu, une pincée de poivre de Cayenne, une poignée de queues de crevettes épluchées et lavées et un peu d'essence d'anchois. Cette sauce se sert avec les poissons cuits à l'eau.

Sauce homard. — Lobster sauce.

Faire fondre dans une casserole 125 grammes de beurre, auquel on incorpore 125 grammes de farine. Délayer avec du lait ou de la crème. Assaisonner de sel, de poivre de Cayenne et de quelques gouttes d'essence d'anchois. D'autre part, briser la coquille d'un petit homard cuit et en enlever la chair, qu'on découpe en morceaux d'un demi-centimètre carré, et qu'on mélange à la sauce au moment de l'envoyer sur table.

Cette sauce se sert communément avec le turbot et le saumon. Dans les grands dîners, on envoie généralement deux saucières avec ces poissons. Dans l'une on met une hollandaise et dans l'autre une sauce homard.

Sauce aux huîtres. — Oyster sauce.

En Angleterre, on ne mange jamais de cabillaud frais qu'accompagné d'une sauce aux huîtres. On en sert aussi avec la merluche, mais avec cette dernière elle n'est pas indispensable. On emploie généralement l'huître dite pied de cheval, qui est

abondante chez nos voisins, et qui a une saveur exquise.

Prendre deux douzaines d'huîtres, qu'on appelle huîtres à sauce (sauce oysters). Les mettre à blanchir dans leur propre liqueur, et lorsqu'elles ont donné un ou deux bouillons, les égoutter en réservant la liqueur. On les ébarbe ensuite, en ne conservant que les noix qu'on divise en deux ou trois morceaux, selon qu'elles sont plus ou moins grosses. Le tendon de l'huître doit être aussi éliminé, car il est coriace et n'a aucun goût.

Faire une sauce au beurre avec 60 grammes de beurre et autant de farine, qu'on délaye avec la cuisson des huîtres, et assez de crème pour former une sauce épaisse. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne, et d un soupçon d'essence d'anchois. Faire bouillir quelques minutes, et, en dernier lieu, passer la sauce à la passoire fine, et ajouter les huîtres.

Sauce brune aux huîtres. — Brown oyster sauce.

Cette sauce se prépare comme la précédente; seulement on remplace la crème par du bon jus, afin de lui donner une couleur brune. On la sert communément avec des beefsteaks, des pâtés et des puddings de viande, ainsi qu'avec des tranches de cabillaud grillées.

Sauce aux moules. — Mussel sauce.

Éplucher et laver à plusieurs eaux quatre douzaines de moules, et les placer dans une casserole avec deux oignons émincés, quelques branches de persil, un verre de vin blanc, du sel et du poivre. Couvrir la casserole et la placer sur un feu vif en sautant les moules de temps en temps. Lersque celles-ci commencent à s'ouvrir, les égoutter en réservant leur cuisson. On procède alors à l'extraction des moules de leurs coquilles, et on les place dans un bain-marie.

On fait ensuite un roux léger qu'on délaye avec le jus des moules et de la crème, pour en faire une sauce épaisse à laquelle

on ajoute une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs, et, lorsqu'elle est bouillante, on y adjoint les moules, et en dernier lieu, une pincée de poivre de Cayenne et un peu de persil haché et blanchi. Cette sauce se sert généralement avec les merlans grillés, les dorades, et avec le cabillaud, lorsqu'on ne peut se procurer d'huîtres.

Sauce raifort froide. — Cold horse radish sauce.

Râper dans une petite terrine vernie deux ou trois racines de raifort, y ajouter son même volume de mie de pain fraîche, une pincée de sucre, du sel, de la crème double, un peu de moutarde anglaise, et une cuillerée à café de vinaigre. Cette sauce doit être tenue assez consistante. Elle se sert avec le bœuf rôti.

Le raifort, simplement gratté, se sert aussi au lieu de sauce dans les repas ordinaires pour accompagner le roast-beef. Dans ce cas, on le place sur la viande ou dans un ravier.

Sauce aux queues d'écrevisses. — Crayfish sauce.

Cette sauce se prépare comme la sauce homard; la seule différence consiste en ce que l'on emploie des queues d'écrevisses au lieu de homard.

Sauce persil. — Parsley sauce.

Cette sauce est très employée dans la cuisine anglaise. Elle consiste simplement en une sauce au beurre, à laquelle on ajoute en dernier lieu du persil haché et blanchi, et un jus de citron. On s'en sert surtout pour la tête et les pieds de veau, le lapin et le poulet bouillis, le veau braisé, le maquereau et le saumon.

Sauce aux câpres. — Capers sauce.

Se compose d'une sauce au beurre, dans laquelle on mélange deux ou trois cuillerées de câpres. Lorsque cette sauce est

destinée au poisson, on y ajoute un peu d'essence d'anchois; mais le plus souvent on la sert avec le lapin ou avec le mouton bouilli. Dans ce cas, on omet l'essence d'anchois, et, on se sert de la cuisson du mouton pour faire la sauce au lieu d'eau. On assaisonne d'un peu de muscade râpée, et de poivre de mignonnette. L'addition d'un peu de crème et d'une liaison de jaunes d'œufs est facultative.

Sauce fenouil. — Fennel sauce.

Sauce au beurre à laquelle on ajoute du fenouil haché et blanchi. Se sert généralement avec le maquereau bouilli.

Sauce groseilles à maquereaux. — Gooseberry sauce.

Mettre dans un poêlon un litre de groseilles à maquereaux épluchées, avec deux poignées de sucre en poudre et un peu d'eau. Faire cuire à grand feu, et faire du fruit une purée, qu'on passe au tamis de crin. On sert cette sauce rarement aujourd'hui, mais c'est une vieille sauce du répertoire de la cuisine anglaise. On la servait avec le maquereau bouilli et avec l'oie rôtie.

Sauce au pain frit. — Fried bread sauce.

Émincer dans une casserole de petite dimension 30 grammes de jambon et une échalote hachée, un peu de muscade râpée, une pincée de poivre, une de sel, et un verre de bon bouillon. Laisser bouillir jusqu'à réduction de moitié, et passer par pression à travers une fine passoire dans une autre casserole, contenant cinq ou six cuillerées de mie de pain frite d'une couleur dorée, de persil haché et le jus d'un demi-citron. Remuer cette sauce sur le feu jusqu'à ébullition, et servir dans une saucière.

On sert cette sauce avec les petits oiseaux tels que mauviettes, grives, ortolans. Avec le faisan et la grouse, on envoie, outre la bread sauce ordinaire, de la mie de pain séchée et brunie au four.

Jus coloré. — Brown gravy.

Avec le veau rôti, il est d'usage d'envoyer une sauce assez primitive. On fait une sauce au beurre, à laquelle on mêle du jus de viande très coloré récolté dans la lèchefrite. L'assaisonner de sel et de poivre, et y ajouter un peu de « ketchup » et de « Harvey sauce ». A défaut de jus, on colore la sauce avec du « Soy Indien ». (*Cuisine bourgeoise anglaise.*)

Sauce au curry. — Curry sauce.

Le curry est une poudre importée de l'Inde, où elle est d'un constant usage pour les préparations culinaires.

Mettre dans une casserole 60 grammes de beurre, une branche de thym, un morceau de macis, deux oignons émincés, quelques racines de persil, un peu de céleri et quelques parures de champignons. Faites frire ces légumes et, lorsque l'oignon commence à jaunir, ajouter 30 grammes de farine et autant de poudre de curry. Lorsque la farine et le curry sont bien mélangés au beurre, ajouter graduellement un demi-litre de consommé. Remuer jusqu'à l'ébullition, et laisser mijoter pendant à peu près vingt minutes; passer à l'étamine comme s'il s'agissait d'une purée, et remettre à mijoter sur le coin du fourneau pour que la sauce écume. Après l'avoir bien dégraissée, on la met au bain-marie en attendant qu'on l'emploie. Lorsqu'il s'agit d'un poulet au curry, on se sert, comme de juste, de la cuisson du poulet pour faire la sauce. Ne jamais omettre d'envoyer du riz cuit à l'eau, avec les mets préparés au curry.

Sauce à la crème. — Cream sauce.

Lorsqu'on sert un carré de veau rôti, on l'accompagne quelquefois d'une sauce blanche qui se fait ainsi : Faire un roux léger composé de 100 grammes de beurre et 60 grammes de farine. Mouiller avec du consommé blanc, de la crème et de

l'essence de champignons. Assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Garnir d'un bouquet de persil, d'un oignon, et laisser bouillir la sauce pendant un quart d'heure. Au bout de ce temps, retirer l'oignon et le bouquet et servir la sauce sur le veau.

Sauce au beurre. — Melted butter sauce.

Cette sauce est la sauce fondamentale de la cuisine bourgeoise anglaise. Autrefois, dans les hôtels et les restaurants, on préparait le matin une marmite pleine de sauce au beurre qu'on divisait dans deux bains-marie. Une moitié conservait sa couleur primitive et devait servir à confectionner toutes les sauces dérivant de la sauce blanche. L'autre moitié était colorée avec du caramel et servait de base à toutes les sauces brunes.

Recette : Faire fondre 125 grammes de beurre dans une casserole, et lui incorporer la même quantité de farine tamisée, en la travaillant avec une cuiller de bois. On obtient ainsi un roux qu'on délaye avec la valeur de deux verres d'eau. Saler, et, en dernier lieu, incorporer un bon morceau de beurre et quelques gouttes de citron.

Sauce aux oignons. — Onion sauce.

La sauce aux oignons à l'anglaise est une soubise simplifiée. Moins raffinée, moins corsée que celle-ci, elle possède cependant des qualités fort appréciables.

Cette sauce se sert généralement avec le lapin bouilli, le poulet, le gibier braisé, le mouton bouilli et les tripes. Émincez les oignons, et faites-les bouillir dans du lait jusqu'à complète cuisson. Le lait doit avoir été préalablement assaisonné de sel, poivre et muscade râpée. Égouttez alors les oignons sur un tamis, et servez-vous de la cuisson, épaissie avec un peu de roux, pour en faire une sauce très épaisse, à laquelle on ajoute les oignons, qu'on hache sommairement sur la table, avant d'opérer le mélange. Les mets servis avec cette sauce doivent en être entièrement recouverts.

Oignons frits. — Fried onions.

Émincer de gros oignons en rouelles minces, et les faire frire dans une poêle avec de la bonne graisse. Les remuer continuellement afin qu'ils cuisent régulièrement, et lorsqu'ils ont acquis une belle couleur dorée, égoutter la graisse, que l'on remplace par un peu de bon jus de viande, additionné d'une cuillerée de Harvey ou de Worcestershire sauce.

Les oignons préparés de cette façon se servent avec les « rumpsteaks » grillés.

Oignons braisés. — Stewed onions.

Lorsque les oignons sont destinés à être servis avec un beafsteak braisé, on les coupe en rouelles épaisses, et on les fait cuire en même temps que la viande. Lorsque le beafsteak est cuit et dressé sur son plat, on le recouvre entièrement avec les oignons, qu'on étale soigneusement pour ne pas les mettre en purée. La cuisson se fait alors réduire, et après y avoir ajouté un peu de ketchup et de Harvey sauce, on la verse sur le rumpsteak.

Sauce aux œufs. — Egg sauce.

Faire cuire trois œufs pendant dix minutes. Les rafraîchir et les écaler, puis les couper en morceaux aussi égaux que possible d'un demi-centimètre cube à peu près.

D'autre part, faire une sauce ainsi composée :

Mettre dans une casserole 60 grammes de beurre et 30 grammes de farine, et lorsque la farine et le beurre ont formé un roux, délayer avec du lait, et assaisonner de sel, poivre et muscade râpée. Donner un bouillon, et mélanger les œufs à la sauce qui doit être tenue un peu épaisse. Cette sauce se sert invariablement avec la morue, qu'elle soit fraîche ou salée.

Sauce aux œufs à l'écossaise.

Cette sauce se fait aussi d'une autre façon. Après avoir rafraîchi et écalé les œufs, on les ouvre en deux et on retire les jaunes. La partie blanche de l'œuf est alors coupée en petites bandes et mise dans la sauce. Quant aux jaunes, on les passe par pression à travers un tamis de laiton placé au-dessus d'une assiette. Au moment de servir on enlève délicatement le jaune d'œuf qui a forme de vermicelle et on le mélange légèrement à la sauce.

Sauce Wastrefish. — Wastrefish sauce.

Couper en julienne : la partie rouge d'une carotte, un peu d'écorce d'orange dont on a retiré le blanc, et de la racine de persil. Faire bouillir ces ingrédients dans un peu de vin blanc, et lorsqu'ils sont cuits, les ajouter avec leur cuisson à une sauce hollandaise. Ajouter en outre quelques feuilles de persil épluchées et blanchies, et un peu d'essence de poisson. Cette sauce se sert avec le poisson d'eau douce; tel que la perche, la carpe, le gardon.

Sauce moutarde. — Mustard sauce.

Après avoir fait une sauce au beurre bien assaisonnée, on y délaye un peu de moutarde anglaise mélangée de vinaigre. Il faut avoir soin de ne pas laisser bouillir la sauce après le mélange de la moutarde, car elle prendrait un goût d'âcreté désagréable. Cette sauce ne se sert guère qu'avec les harengs grillés.

Sauce Cumberland.

Hacher bien menu 2 échalotes, que l'on place dans une casserole avec le zeste d'une orange et d'un citron coupé en

julienne. Faire bouillir dans de l'eau pendant 20 minutes et égoutter.

On place alors le zeste et les échalotes dans un bol avec 6 cuillerées de gelée de groseilles, 3 de porto, une pincée de gingembre, une de cayenne, le jus d'un citron et celui d'une orange. Cette sauce se sert froide, avec le sanglier ou le gibier froid.

Sauce Victoria. — Victoria sauce.

Cette sauce se sert également avec la venaison :

Mettre dans une casserole de moyenne grandeur, trois cuillerées de gelée de groseilles avec 4 clous de girofle, une vingtaine de grains de gros poivre, un morceau de cannelle, le zeste d'une orange, deux décilitres de sauce espagnole et un verre de porto.

Réduire sur un feu ardent pendant quelques minutes et passer à l'étamine. En dernier lieu, ajouter une pincée de poivre de Cayenne et le jus d'une orange.

Sauce Cambridge. — Cambridge sauce.

(*Sauce froide.*)

Mettre dans un mortier six jaunes d'œufs durs, les filets de quatre anchois, une cuillerée à bouche de câpres, une branche d'estragon, autant de cerfeuil un peu de ciboulette, une cuillerée à café de moutarde anglaise, la même quantité de moutarde française, du sel, du poivre de Cayenne, puis délayer le tout avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre à l'estragon.

Lorsque tout est bien pilé, retirer la purée du mortier avec un couteau à palette et la passer par friction à l'étamine au moyen de deux cuillers de bois. Lorsque la sauce est entièrement passée, on la mélange bien dans une petite terrine qu'on tient au frais jusqu'au moment de l'envoyer sur table.

Avant de la servir, on y ajoute un peu de persil haché. On

doit saler avec modération à cause de la présence des anchois dans la sauce.

On sert cette sauce avec la viande froide et surtout avec la tête de cochon.

Sauce à la Diable. — Devil sauce.

Hacher trois échalotes, et les mettre dans une petite casserole avec deux cuillerées de vinaigre et une bonne pincée de poivre de Cayenne.

Lorsque le vinaigre est réduit, ajouter deux décilitres de sauce espagnole, une cuillerée de sauce Harvey (Harvey sauce), une de Worcestershire sauce, et deux de purée de tomate. Assaisonner de sel et passer à l'étamine.

Cette sauce convient aux viandes grillées à la Diable.

Sauce Réforme. — Réform sauce.

Cette sauce se sert avec les côtelettes dites « à la Réforme ».

On émince en julienne des cornichons, des truffes, de la langue de bœuf salée, et du blanc d'œuf. (Pour plus de facilité à émincer le blanc d'œuf, on le fait pocher dans un petit moule à charlotte.) Ces ingrédients sont ensuite incorporés avec de la sauce poivrade, et on en masque les côtelettes lorsqu'elles sont dressées.

Sauce tortue. — Turtle sauce.

Mettre dans une casserole de moyenne grandeur une cuillerée à bouche de purée de tomate, un verre de madère, une pincée de poivre de Cayenne, quelques parures de truffes et de champignons, et un peu de thym, de laurier, de basilique et de marjolaine.

Laisser réduire en remuant avec une spatule pendant quel-

ques minutes et ajouter de la sauce espagnole en quantité suffisante. Laisser mijoter sur le coin du feu jusqu'à ce que la sauce ait rejeté sa graisse, qu'on écume soigneusement lorsqu'elle se produit à la surface, puis, en dernier lieu, passer la sauce à travers une forte mousseline ou une étamine. Garder la sauce au bain-marie, et au moment de s'en servir, ajouter un beurre d'anchois ou un peu de « anchovy sauce » et quelques gouttes de jus de citron.

Cette sauce s'emploie pour la tête de veau et pour les entrées de tortue telles que les nageoires, le « calipash » et le « calipee » (viande du dos et du ventre de la tortue).

Sauce chevreuil. — Roe buck sauce.

Mettre dans une casserole un oignon émincé, ainsi que 60 grammes de maigre de jambon cru, un peu de thym et de laurier, quelques grains de gros poivre, un peu de persil et une petite carotte émincée.

Frire le tout dans du beurre, et mouiller avec un verre à vin de vinaigre. Lorsque le vinaigre est réduit, verser sur les légumes de la sauce espagnole et un verre de vin de Porto. Après avoir dégraissé et réduit la sauce à la consistance désirée, ajouter en dernier lieu une cuillerée de gelée de groseilles.

On sert cette sauce avec la venaison.

Sauce au pauvre homme. — Poor man's sauce.

Hacher très fin deux oignons qu'on passe au beurre jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur dorée ; verser alors dans la casserole une cuillerée de vinaigre et une pincée de poivre mignonnette. Laisser bouillir quelques minutes, et mouiller avec du consommé. Après une légère réduction, lier la sauce avec un peu de roux, assaisonner de sel et d'un peu de cayenne, puis au dernier moment, ajouter du persil haché et blanchi, et une cuillerée à café de câpres également hachées.

Sauce au pain. — Bread sauce.

Faire bouillir un demi-litre de lait. Lorsqu'il est arrivé au point d'ébullition, y jeter de la mie de pain fraîche en quantité suffisante pour former une sauce épaisse dans laquelle on ajoute du sel, du poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, et 30 grammes de beurre frais. Laisser mijoter un quart d'heure et envoyer dans une saucière, après avoir retiré l'oignon.

On ne doit jamais omettre d'envoyer cette sauce avec le poulet et le gibier à plume rôti, excepté cependant les oiseaux aquatiques.

Sauce au porto. — Port wine sauce.

Faire bouillir un décilitre de vin de Porto avec une échalote hachée, y ajouter le jus de deux oranges et d'un citron, ainsi que le zeste râpé d'une orange et une branche de thym. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne. Lier cette sauce avec de l'espagnole et passer à l'étamine.

On sert cette sauce avec le canard sauvage.

Sauce céleris. — Celery sauce.

Nettoyer et lavez six pieds de céleris que vous coupez en morceaux de dix centimètres de long, et dont vous enlevez les feuilles vertes. Mettez le céleri à braiser dans une casserole, avec deux oignons piqués de deux clous de girofle, et un bouquet garni. Mouillez avec du consommé blanc, et lorsque le légume est cuit, retirez le bouquet et les oignons, et passez le céleri par friction à travers une étamine au moyen de deux cuillers de bois. Faites une sauce à la crème très serrée que vous allongez avec le bouillon dans lequel on a braisé le céleri, et ajoutez en dernier lieu la purée.

Sauce aux pommes. — Apple sauce.

On sert invariablement avec le porc rôti, ou avec l'oie, une sauce aux pommes. C'est simplement une purée de pommes légèrement sucrée qu'on envoie à part dans une saucière.

Sauce Yorkshire. — Yorkshire sauce.

Coupez en julienne très fine l'écorce de deux oranges en ayant soin de retrancher la partie blanche. Faites bouillir cette écorce dans du vin de Porto. Lorsque l'orange est cuite, on l'égoutte sur un tamis en réservant la cuisson, qu'on mélange avec une cuillerée de gelée de groseilles fondue, de la sauce espagnole, une pincée de poivre de Cayenne et une de cannelle en poudre. Faites bouillir cette sauce quelques minutes, passez à la passoire fine, et terminez en y incorporant le jus d'une orange ainsi que l'écorce. On sert cette sauce quelquefois avec le jambon ou les canards sauvages.

Sauce à l'arrowroot. — Arrowroot sauce.

Cette sauce s'emploie pour beaucoup de puddings d'entremets sucrés. Délayer une cuillerée à bouche de farine d'arrowroot dans une petite casserole avec un peu d'eau froide, et remplir la casserole avec de l'eau bouillante. Remuer sur le feu jusqu'à ce que la sauce prenne de la consistance, puis l'aromatiser avec une saveur quelconque, soit vanille, citron, orange, fleur d'orange, etc., ou avec de la liqueur sucrer modérément.

Sauce menthe. — Mint sauce.

L'agneau rôti ne se sert jamais en Angleterre sans être accompagné d'une saucière de sauce à la menthe. D'après les Anglais, l'acidité qui fait le fond de cette sauce ainsi que la

menthe qui l'aromatise, facilite l'assimilation de la viande d'agneau qu'ils considèrent comme étant très indigeste.

Laver et égoutter des feuilles de menthe fraîches, et les hacher très fin. Les mettre ensuite dans un bol avec une cuillerée à café de cassonade blanche, et les délayer avec du vinaigre rouge. Ajouter sel et poivre. Servir dans une saucière avec l'agneau rôti, qu'il soit chaud ou froid. — Lorsqu'on ne peut se procurer des feuilles de menthe fraîches, on emploie de la menthe séchée, que l'on garde toujours en réserve dans les cuisines anglaises, ainsi que le thym, le basilic, la sauge et la marjolaine.

Sauce à la sauge. — Sage and onions sauce.

Faire bouillir à l'eau salée quatre gros oignons. Les hacher avec une poignée de sauge préalablement blanchie, et mettre le tout dans une casserole avec une poignée de mie de pain, du sel, du poivre et un bon morceau de beurre. Faire frire cinq minutes, et servir dans une saucière avec le porc rôti ou avec l'oie.

Piccalilli.

On nomme piccalilli les macédoines de légumes confits amalgamés avec une sauce jaune fortement épicée, qui a pour base la moutarde anglaise. Après avoir préparé et roulé dans le sel les légumes tels que choux-fleurs, haricots verts, petits oignons, concombres, etc., on les met dans un grand vase de terre muni d'un couvercle. On fait alors chauffer le vinaigre qu'on verse bouillant sur les légumes. On recommence l'opération deux jours de suite, et, le troisième jour, on met les pickles en flacon. On mélange ensuite le vinaigre avec de la moutarde anglaise, un peu de gingembre en poudre et une pointe de cayenne, puis l'on verse cette saumure dons les flacons qu'on bouche hermétiquement.

Poudre de Curry. — Curry powder.

Le curry est un condiment exotique devenu populaire après la conquête des Indes. Il forme la base des préparations culinaires indoustanes, et est fort apprécié par les gourmets anglais. Il en est de plusieurs sortes ; mais les curry les plus estimés sont ceux qui sont expédiés de Madras, de Ceylan et du Bengale. Tel que nous l'employons, c'est un mélange de gingembre, graine de coriandre, graine de cumin, poivre noir, piment rouge, tumeric et noix de coco. Tous ces ingrédients, pilés ensemble, forment une pâte que l'on fait sécher, puis qu'on réduit en poudre, et c'est dans cet état qu'il est importé en Europe, dans des boîtes et des bouteilles hermétiquement bouchées. Le riz cuit à l'eau est un accompagnement obligé de tout mets dans la composition duquel il entre du curry.

Cannelle. — Cinnamon.

La cannelle est l'écorce d'un arbre de la famille des lauriers, qui croît en Chine, à Ceylan et à Cayenne. Elle contient du tannin, de l'amidon, et une huile volatile qui lui communique son odeur et son arome. Cette écorce, qui sert à aromatiser des liqueurs et certaines préparations culinaires, possède des propriétés excitantes et toniques. On l'emploie beaucoup dans la cuisine anglaise pour aromatiser les gelées, les compotes et les puddings. La cannelle de Ceylan est la plus estimée.

Pâte d'anchois. — Anchovy paste.

C'est un condiment qui s'achète chez les épiciers, et qui n'est autre qu'une purée d'anchois mélangée de beurre, Cette pâte d'anchois est conservée dans des pots et recouverte de beurre clarifié. On l'emploie beaucoup dans les toasts aux anchois qui se servent avec le thé. On fait griller des tranches de pain sur lesquelles on étend, lorsqu'elles sont froides, cette pâte additionnée de beurre frais.

American ladies' delight.

Ce condiment que par ironie on appelleLadies' delight (délice de dame) est d'une nature un peu vulgaire et d'une force peu commune. Il se prépare ainsi :

Hacher très fin une demi-livre de pommes, autant d'oignons crus, et 50 grammes de piment rouge. Assaisonner de sel et mettre la préparation dans un pot de gré. Verser dessus du vinaigre bouillant. On peut employer le condiment deux ou trois jours après, on le mange avec la viande froide.

Sauce aux anchois. — Anchovy sauce.

Cette sauce est d'une grande importance dans la cuisine anglaise. C'est une purée d'anchois savamment combinée qui se conserve presque indéfiniment. On s'en sert journellement pour les sauces de poisson au lieu de beurre d'anchois si long à préparer.Avec le poisson frit on bouilli, il est d'usage de servir une sauce au beurre à laquelle on ajoute un peu de crème et quelques gouttes de sauce anchois, relevée d'une légère pincée de poivre de Cayenne.

Caviar et Vesiga.

Le caviar est un produit russe. Il se compose d'œufs de sterlet et d'esturgeon, ces deux poissons monstrueux des mers de la Russie orientale, Le commerce du caviar est d'une importance considérable, et c'est par milliers de livres que se chiffre la quantité de ces œufs exportés de Russie dans tous les pays du monde, principalement en Turquie, en Grèce et en Allemagne. On en expédie comparativement peu en Angleterre et moins encore en France, où on commence seulement à en faire usage. La préparation du caviar se pratique sur une grande échelle dans d'importants établissements établis à l'embouchure des grands fleuves, où viennent aborder les bateaux pêcheurs

chargés du précieux comestible. La pêche de l'esturgeon se fait principalement en automne. Aussitôt capturé, le poisson, amené sur le pont du vaisseau, a la tête fendue à coups de hache, et on lui ouvre le ventre, d'où l'on extrait immédiatement les œufs et la partie nerveuse qui adhère à l'épine dorsale et qu'on nomme *Vesiga*.

Il y a deux espèces de caviar : le grenu et le compact.

Le grenu est le plus estimé; mais le compact a sur lui l'avantage de pouvoir se conserver plus longtemps. La préparation du caviar grenu est des plus simples : on commence par bien laver les œufs à grande eau, pour les dégager des fibres et de la peau qui les enveloppe; puis on les mélange avec du sel dans de larges récipients, où on les laisse macérer pendant une heure. On les retire alors et on les étend sur des claies à plan incliné, de façon à ce que tout le liquide salé puisse s'écouler. On laisse ainsi égoutter les œufs pendant quelques heures, et le caviar est prêt à mettre en pots.

La méthode, pour préparer le caviar compact, diffère de celle qui vient d'être décrite, en ce que les œufs d'esturgeon, au lieu d'être mis à égoutter sur des claies, après la salaison, sont pétris avec le sel, puis, au bout d'une heure, on les met sous un pressoir pdur en extraire toute l'humidité. Les œufs sont mis ensuite dans de petits barils en bois, dans lesquelles ils sont livrés au commerce.

C'est aussi de l'esturgeon qu'on tire principalement la substance gélatineuse connue sous le nom de colle de poisson.

Le vesiga est la partie nerveuse qui se trouve adhérente à l'épine d'orsale du poisson. Cette substance, lorsqu'elle est desséchée, se conserve indéfiniment. On l'emploie beaucoup en Russie où elle est fort estimée. On en fait des potages, on en garnit des timbales, et l'on s'en sert pour confectionner des rissoles et des kromeskis.

En Russie, on sert le caviar au commencement du dîner, mais en Angleterre on le sert après le fromage. On l'envoie sur table dans le petit baril qui le contient et qu'on place sur une assiette couverte d'une serviette ; ou bien on en garnit des petites croûtes de pain frit. On en fait aussi des sandwiches.

Hareng saur au whisky à l'Irlandaise.

Lavez bien un hareng saur, essuyez-le avec un linge sec, et après en avoir détaché la tête, fendez-le en deux dans sa longueur et placez-le ouvert, dans un plat à tarte ; puis couvrez-le de whisky auquel on met le feu. Lorsque l'esprit est entièrement consumé et la flamme éteinte, le hareng est cuit et prêt à servir.

Petits oignons au vinaigre.

Choisir des petits oignons blancs, qui soient autant que possible tous de la même grosseur. Les éplucher avec précaution, les laver et les blanchir à l'eau bouillante et salée pendant cinq minutes, Les égoutter, les rafraîchir et les éponger sur un linge pour en enlever toute l'humidité. Les mettre ensuite dans un vase en terre, Les couvrir de vinaigre blanc et froid, et les laisser ainsi pendant dix-huit heures. On les retire alors de leur saumure, pour les placer dans des bocaux en verre, avec un peu de sel, quelques piments rouges, une feuille de laurier et un peu de macis. Faire bouillir le vinaigre dans lequel les oignons ont séjourné, le laisser refroidir, et lorsqu'il est froid, le verser sur les oignons. Boucher hermétiquement les bocaux.

Choux rouges au vinaigre.

Émincer les choux rouges un peu moins fin que pour la choucroute. Les saupoudrer de sel, et les laisser ainsi pendant quarante-huit heures, en ayant soin de les remuer de temps en temps. Jeter l'eau que les choux ont rendue, puis les mettre dans des bocaux, après les avoir assaisonnés de quelques grains de poivre, d'un peu de cayenne, de quelques feuilles de laurier et de macis. Couvrir les choux de vinaigre. Boucher hermétiquement.

Moutarde anglaise. — English mustard.

Ce n'est que depuis l'année 1729 que l'on emploie la moutarde en Angleterre comme condiment. Dans l'origine, le nom anglais pour désigner cette graine était *Sinapis*, d'où dérive le mot sinapisme. On l'employait à l'état naturel, en la faisant infuser dans du vinaigre bouillant.

L'invention de la farine de moutarde, telle qu'on l'emploie aujourd'hui en Angleterre, est due à une vieille femme, mistress Clément, qui habitait la ville de Durham. Elle eut l'idée de moudre la graine, ce à quoi on n'avait jamais pensé, et se garda de divulguer le secret de sa simple découverte. Grâce au patronage qu'elle obtint du roi George Ier, elle amassa une jolie fortune, et pendant de longues années la moutarde de Durham a joui d une réputation sans rivale. Pour préparer la moutarde anglaise, il suffit simplement de délayer un peu de la farine avec du vinaigre, ou même de l'eau jusqu'à ce qu'on ait obtenu la consistance désirée.

Farce commune. — Veal stuffing.

Cette farce s'emploie pour farcir le veau rôti ou braisé, ainsi que pour la dinde et le lièvre rôti.

Recette : Hacher très fin une livre de graisse de rognon de bœuf, que l'on mélange avec la même quantité de mie de pain fraîche passée au tamis à quenelle. On ajoute à la farce deux œufs entiers, du sel, du poivre, une pincée d'épices et du persil haché.

Véronique. — Laver.

La véronique aquatique, qu'on appelle laver en anglais, est une herbe marine qui ne croît que sur certains rochers. C'est une substance huileuse et peu appétissante à l'œil, mais dont les gourmets anglais sont très friands. Cela se mange avec le

mouton. Pour le préparer, on le fait simplement chauffer dans une casserole avec un peu de demi-glace, une pincée de poivre de Cayenne et du jus de citron. On le sert dans une saucière avec le mouton rôti.

Saumure. — Pickling Brine.

La culotte, la poitrine et la partie du bœuf qu'on appelle les plates côtes se font généralement bouillir et braiser. Ces mêmes morceaux ainsi que l'épaule, la joue et la partie de l'animal qui s'étend depuis la pointe de la culotte jusque près du jarret, sont ceux que l'on emploie pour la salaison.

On sale également la poitrine, l'épaule et le gigot de porc.

Les Anglais excellent dans l'art d'apprêter le bœuf salé. Ils préparent à cet effet une saumure spéciale qui se fait ainsi :

Dissoudre 6 kilogrammes de sel gris dans un demi-hectolitre d'eau bouillante. Faire infuser dans ce liquide 6 feuilles de laurier, un fort bouquet de thym, 24 clous de girofles, une poignée de poivre en grain, 120 grammes de salpêtre et 200 grammes de cassonade.

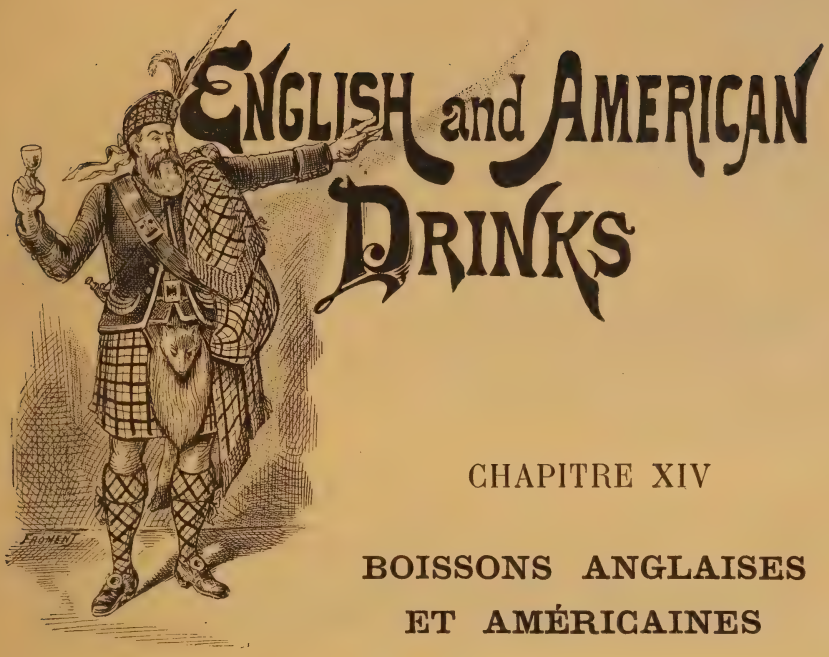
Avant de mettre le bœuf dans cette marinade, on doit le frotter fortement sur toutes ses faces avec du sel gris, et le laisser sur un plat pendant 12 heures afin que le sel pénètre bien dans les pores de la viande, qu'on plonge ensuite dans la saumure, lorsqu'elle est tout à fait refroidie, et qu'on laisse mariner pendant une quinzaine de jours avant de l'employer.

Cornichons confits. — Pickled gerkins.

Il se fait en Angleterre une grande consommation de légumes confits au vinaigre. Il faut admettre que les Anglais savent les préparer d'une façon toute spéciale. Le mot *pickled* est le participe du verbe « to pickle » qui veut dire mariner, et s'applique à tout ce qui a été conservé dans le vinaigre. Les plus estimés sont les *mixed pickles* et les *piccalilli* qui se composent d'un assor-

timent de légumes mélangés, tels que petits oignons, choux-fleurs, haricots verts, cornichons, etc. La saumure de ces pickles est composée de vinaigre, gingembre, moutarde, curry, et fortement rehaussée en assaisonnement par le genièvre et le piment. Il est à présumer que la raison qui fait que l'on mange tant de pickles en Angleterre est que l'on consomme énormément de viandes froides.

La meilleure manière et la plus simple de préparer les cornichons consiste à les frotter de sel et à les laisser ainsi pendant 48 heures, en les remuant de temps en temps. On les lave ensuite, et on les met dans un pot de terre avec quelques feuilles de laurier, du poivre en grains et du piment. Les couvrir de vinaigre, les boucher et les garder dans un endroit froid. On peut, si on le préfère, jeter le vinaigre bouillant sur les cornichons au lieu de le mettre froid.



CHAPITRE XIV

BOISSONS ANGLAISES ET AMÉRICAINES

L'excentricité des Américains se rencontre jusque dans leurs boissons; et c'est surtout dans les dénominations de ces breuvages que cette excentricité se fait sentir, ainsi qu'on pourra en juger dans l'énumération qui va suivre. La liste en est considérable, aussi ne donnerai-je les recettes que des principales, tant anglaises qu'américaines. Ces boissons, qui ont presque toutes l'alcool comme base, sont composées pour la plupart de mélanges de liqueurs les plus diverses, assaisonnés et aromatisés avec des produits de toute nature. Les bars américains eurent une grande vogue à leur apparition en Angleterre il y a quelques années; mais ce fut seulement une vogue de curiosité, et l'enthousiasme fit bientôt place à l'indifférence, lorsque les secrets de la composition de ces mélanges furent dévoilés. Quelques-unes de ces boissons ont cependant obtenu droit de cité chez nos voisins et se débitent dans tous les bars anglais. Il en est même certaines qui ont franchi le détroit, et dont on trouve les noms inscrits sur la liste des consommations des cafes et des bars de notre capitale.

La bière est la boisson nationale. Il en est de deux sortes : la

blonde et la noire. La blonde s'obtient par la fermentation du houblon et de l'orge, et comprend deux espèces : la bière de table (small beer) et l'ale.

L'ale s'obtient par une fermentation rapide, et acquiert de la force en vieillissant, tandis que la petite bière fermente lentement, et n'a pas la propriété de se conserver longtemps. Le stout et le porter se brassent avec du grain coloré. Le porter est au stout ce que la petite bière est à l'ale.

D'après une antique coutume, il est d'usage dans les familles riches, lorsqu'il naît un fils, d'emplir un ou plusieurs énormes tonneaux d'ale brassée expressément à cette occasion. Ces tonneaux sont hermétiquement bouchés, et ne sont mis en perce que le jour où l'héritier présomptif atteint sa majorité. Ce jour mémorable, qu'on appelle le *coming of age*, est célébré avec grande pompe, et tous les tenants, amis et serviteurs, sont conviés à un banquet pantagruélique où, après le repas, la fameuse bière qui compte vingt et un ans d'âge est dégustée à la ronde. Pendant ce long laps de temps, l'ale a acquis une telle force, qu'on est obligé par prudence, et pour éviter que la fête ne dégénère en orgie, de rationner les convives.

On boit encore en Angleterre une bière excellente qu'on appelle la « lager beer » et qui tient le milieu entre l'ale et la small *beer*. On appelle « half and half » un mélange par moitié d'ale et de stout.

Egg Flip.

Mélangez dans une casserole moyenne, en vous servant d'un fouet à blancs d'œufs, deux œufs entiers, une cuillerée à bouche de sucre en poudre ou de cassonade, et moitié de cette quantité de gingembre en poudre ainsi qu'un peu de muscade râpée. Incorporez au mélange la valeur d'un demi-litre de vieille ale et remuez sur le feu jusqu'au point d'ébullition, sans cependant laisser bouillir, afin de ne pas cuire les œufs. Ce breuvage doit être bu très chaud. On le recommande comme un remède contre le rhume.

Toast and ale.

C'est une boisson d'hiver qui se sert après dîner en même temps que le fromage, et qui se prépare ainsi : faire chauffer en l'amenant au point d'ébullition un litre de vieille ale dans laquelle on a fait dissoudre une cuillerée à café de gingembre, et la verser presque bouillante dans une cruche anglaise, munie d'un couvercle en métal, et dans laquelle on a préalablement déposé une épaisse tranche de pain bien grillée de chaque côté. On laisse un peu tiédir l'ale avant de la servir.

The loving cup. (Coupe d'amour.)

Dans certains repas de corps, et même dans les réunions aristocratiques, le toast and ale est servi dans une immense coupe d'or ou d'argent massif, qu'en anglais on nomme *tankard*. Ce vase est présenté à chaque convive qui boit à même, et le passe à son voisin. La coupe fait ainsi le tour de la table, et ce serait faire une injure au maître de la maison, que de refuser d'y tremper les lèvres.

C'est une antique coutume qu'on remet en usage en certaines occasions, comme par exemple au jour de Noël et dans les fêtes de famille.

Ginger beer.

Le ginger beer est une espèce de limonade effervescente à base de gingembre qui se vend dans de petites bouteilles de grès contenant la valeur d'un verre à boire. Cette boisson, très rafraîchissante, malgré le goût épicé que lui communique le gin-

gembre, est consommée surtout par la classe ouvrière à cause de son prix modique.

Pour faire le ginger beer, on procède ainsi :

Faire bouillir, pendant un quart d'heure, quatre litres d'eau avec deux livres de sucre et 80 grammes de gingembre écrasé. Écumer le liquide et le verser, tandis qu'il est chaud, dans un vase contenant un citron coupé en tranches, et dix grammes de crème de tartre. Lorsque le liquide est entièrement refroidi, on y ajoute un peu de levure de bière. Laisser fermenter pendant trois ou quatre jours, puis décanter et mettre en bouteille. Il faut avoir soin de ficeler les bouchons, et d'employer des bouteilles très résistantes.

Champagne cobbler.

Cette boisson se prépare comme le sherry cobbler ; seulement le champagne remplace le xérès, et on met un verre de cognac au lieu de curaçao. Quelques fraises mises en dernier lieu remplacent la tranche d'orange ou de citron.

Claret sangaree.

Le claret sangaree se compose de glace pilée, à laquelle on ajoute une cuillerée à bouche de sucre en poudre, un verre de bordeaux, un de bourgogne ou de porto, et une tranche de citron. Bien mélanger le tout, ajouter quelques gouttes de cognac, et en dernier lieu cinq ou six fraises. Servir dans un grand verre avec un chalumeau.

Claret cup.

On emploie le mot claret pour désigner le vin de Bourgogne ou de Bordeaux.

Le claret cup se boit beaucoup dans les réunions de courses et de garden parties. On le prépare ainsi :

Mettez dans une cruche anglaise (jug), pouvant contenir deux litres de liquide, une bouteille de vin de Bordeaux, un verre de porto, un verre du curaçao, trois cuillerées de sucre en poudre, la valeur d'un grand verre d'eau de Seltz (soda water) et le jus d'un citron. Ajoutez un peu de muscade râpée. Tenir la cruche à la glace jusqu'au moment de servir.

Telle est la recette du claret cup comme le préparent les Anglais. Les Américains y ajoutent des fraises entières.

Badminton claret cup.

C'est une variété de claret cup. Il se compose des mêmes ingrédients que le précédent, dont il diffère par l'infusion qu'on y fait de bourrache et de pelures de concombres.

Avant de le servir, on retire naturellement la bourrache et le concombre, au moyen d'une passoire ou d'un filtre.

Mulled claret.

Le mulled claret se compose de vin de Bourgogne ou de vin de Bordeaux, qu'on fait chauffer dans une casserole avec du sucre et dans lequel on fait infuser de la cannelle, quelques clous de girofle et du macis. C'est une boisson d'hiver recommandée contre le rhume, et qui n'a de vertu que servie très chaude.

Port wine negus.

Le port wine negus se prépare de la même manière que le mulled claret. La seule différence est qu'on emploie du vin de Porto au lieu de vin français.

Champagne cup.

Le champagne cup se prépare ainsi : Mettez dans un jug (cruche anglaise) une bouteille de champagne et un grand verre

d'eau de Seltz, un verre à bordeaux de marasquin, un de cognac, le jus d'un citron et sucrez modérément. Faire infuser, dans la préparation, la pelure d'un concombre pendant une heure environ. Servir dans de grands verres. On frappe le champagne cup à la glace non salée.

Coffee cocktail.

Mélanger, dans un shaker, deux jaunes d'œufs avec une cuillerée de sucre en poudre, qu'on amalgame avec un grand verre de café et un verre de cognac. Ajouter deux cuillerées de glace pilée, agiter vigoureusement le shaker et servir dans un grand verre. Saupoudrer la surface d'un peu de muscade râpée et envoyer avec un chalumeau de paille.

Prince of Wales' punch.

Mettre dans un vase :

Une demi-bouteille de champagne, une demi-bouteille de

hock, un verre de cognac, un verre de curaçao, un demi-verre de rhum, une bouteille de Seltzer water, une de soda water, un verre à liqueur de sirop de framboises, la moitié d'un jus de citron et autant de jus d'orange. Mettre le punch à la glace et le servir très froid, mais non frappé.

Egg nogg (pour soirée).

En Amérique on sert le *egg nogg* dans les bals et les soirées. Cela remplace l'orgeat qu'on considère comme un breuvage insipide. Le egg nogg se prépare ainsi, lorsqu'on veut en faire une grande quantité :

Cassez dans une terrine dix jaunes d'œufs dont vous réservez les blancs. Travaillez ces jaunes d'œufs avec une demi-livre de sucre en poudre, en vous servant d'un fouet à blanc d'œufs, et lorsque l'appareil est devenu mousseux, ajouter graduellement le quart d'un litre de rhum, et un litre de bon cognac. Aromatisez avec du zeste de citron frotté sur un morceau de sucre qu'on fait dissoudre ensuite dans le liquide, auquel on ajoute en dernier lieu deux litres de lait. Bien mélanger la préparation en se servant du fouet à blanc d'œufs, et la mettre à la glace dans une sorbetière. Au moment de servir le egg nogg, mélangez au breuvage les blancs d'œufs pris en neige.

Tom and jerry.

Cette boisson diabolique est très en faveur dans la basse classe en Amérique

Mélanger, dans un bol à punch, six jaunes d'œufs avec 120 grammes de sucre fin et une bonne pincée de cannelle en poudre,

une de clous de girofle pilés, une de gingembre et autant de muscade râpée. Travailler cette préparation avec un fouet à blancs d'œufs pendant quelques minutes, et la délayer avec une demi-bouteille de cognac, et autant de rhum, qu'on a fait chauffer préalablement. En dernier lieu, ajouter les six blancs d'œufs fouettés. Faire chauffer en fouettant constamment jusqu'à ce que le liquide soit bien chaud ; mais il faut avoir grand soin de ne pas le laisser bouillir, car les œufs qui entrent dans la préparation cuiraient, et le breuvage perdrait tous ses avantages et se décomposerait.

Punch au thé à l'anglaise. — Tea punch.

Mettre dans une casserole une demi-bouteille de rhum, autant de cognac, 60 ou 80 grammes de sucre ainsi que l'écorce pelée d'un citron dont on retire la partie blanche intérieure, un morceau de cannelle, et quatre clous de girofle. Lorsque le liquide est bien chaud, le retirer du feu, et y ajouter quelques tranches d'orange dont on a retiré les pépins. En dernier lieu, on mélange au punch un litre d'une forte infusion de thé. Servir très chaud.

Brandy flip.

Le mot anglais brandy signifie cognac. Ce qu'on appelle brandy flip n'est autre chose qu'un grog au cognac bien chaud, à la surface duquel on place un petit biscuit sec, saupoudré de muscade râpée.

Punch au lait chaud. — Hot milk punch.

Sucrer modérément un litre de lait bouillant, dans lequel on a fait infuser un petit morceau de cannelle ou de zeste de citron.

Mélanger au lait une demi-bouteille de cognac et autant de rhum. Servir bien chaud.

Whisky.

Le whisky est une liqueur alcoolique extraite du grain, et surtout de l'orge. Il y en a deux espèces : l'irlandais (irish whisky) et l'écossais (scotch whisky). Ce qui les distingue, c'est que le whisky écossais possède un goût de fumée assez prononcé. Le whisky est considéré, par certains docteurs, comme antidote contre la goutte et les rhumatismes, à condition pourtant de ne pas en faire un abus.

Gin.

Le gin est une espèce de genièvre obtenu par la distillation du seigle et de l'orge, et aromatisé avec des baies de genièvre. D'immenses quantités de cette boisson alcoolique sont produites en Hollande et surtout à Amsterdam et à Scheidam. Le véritable gin anglais qu'on appelle « old tom » provient, la plupart du temps, de résidus de la distillation du whisky, rectifiée et aromatisée avec diverses substances, telles que l'huile de térébenthine, de genièvre, de coriandre. C'est la liqueur préférée de la classe pauvre à cause de son bas prix.

Gin toddy.

Le toddy est un grog chaud dans lequel on met une tranche de citron. Le whisky toddy est préparé avec du whisky.

Gin fizz.

Mettez deux cuillerées de glace pilée dans un grand verre (tumbler), sucrez modérément avec du sucre en poudre, et ajoutez le jus d'un demi-citron, un verre de « old tom gin », et remplir

avec de l'eau de Seltz (Seltzer water). Servir avec un chalumeau de paille.

Gin daisy.

Mettez de la glace pilée dans un *shaker* avec une cuillerée d'orgeat et de sirop de gomme, le jus d'un demi-citron, un verre à liqueur de marasquin et un verre de gin. Secouez le shaker pour bien mélanger tous ces ingrédients, et versez dans un grand verre que vous remplissez avec de l'eau de Seltz.

Gin sling.

De la glace pilée, le jus d'un demi-citron, un peu de sirop de gomme, un verre de gin et de l'eau de Seltz. Au moment de servir, poser une tranche de citron ou d'orange sur la surface du liquide. Se boit avec un chalumeau.

Cocktail.

Le cocktail (traduction queue de coq) se fait au whisky, au gin ou au cognac. On met l'esprit dans un grand verre contenant deux cuillerées de glace finement pilée, trois ou quatre gouttes d'*angostura bitters*, un peu de sirop de gomme et un peu de zeste de citron. Remuer vivement avec une cuiller, et servir dans un verre à bordeaux, après avoir filtré à travers une passoire.

Boston flip.

Mélanger dans un shaker de la glace pilée, un peu de sucre en poudre, et un œuf frais battu. Ajouter un verre de scotch whisky et un peu de muscade râpée. Bien secouer et verser à travers une passoire dans un verre à bordeaux.

Tonnerre. — Thunder.

Remplir à demi un grand verre de glace pilée; y adjoindre une cuillerée à thé de sucre en poudre, un demi-verre à bordeaux de cognac, une pincée de gingembre et une de poivre de Cayenne. Agiter et passer à travers une passoire. Servir dans un verre à vin.

Julep à l'ananas. — Pine apple julep.

Mettre dans un bol à punch le jus d'une orange, la valeur d'un petit verre de sirop de framboises, autant de marasquin, la même quantité de gin, une demi-bouteille de champagne ou de sauterne, et un demi-ananas épluché et coupé en tranches. Ajouter une demi-livre de glace pilée, et mélanger bien le tout.

Servir dans de grands verres, et garnir la surface avec quelques framboises. Se boit avec des chalumeaux.

Le lait de ma mère. — Mother's milk.

Deux cuillerées à bouche de glace pilée, un peu de sirop de framboises et un verre de cognac. Mélanger le tout dans un shaker avec du lait non écrémé. Servir dans un grand verre avec un chalumeau.

Absinthe cocktail.

Mettez dans un shaker de grandeur moyenne une cuillerée de glace pilée avec un petit verre d'absinthe, quelques gouttes d'anisette et une goutte d'angostura-bitters. Mélangez avec un peu d'eau, et, après avoir recouvert le shaker, secouez vigoureusement, et servez dans un verre à bordeaux.

Bombay cocktail.

De la glace pilée, deux ou trois gouttes d'angostura-bitters, un verre à liqueur de curaçao, une légère cuillerée à café de sirop, un verre de cognac et un zeste de citron. Bien mélanger et servir dans un verre à bordeaux.

Bosom caresser.

Mélanger dans un shaker de la glace pilée, une cuillerée à bouche de sirop de framboises, un petit verre de cognac, autant de lait et un œuf battu. Secouer bien pour opérer le mélange, qu'on filtre à travers une passoire, et qu'on sert dans un verre à bordeaux.

Chest protector.

De la glace pilée, un petit verre de cognac, un de rhum, une cuillerée à café de sucre, quelques gouttes de jus de citron, un œuf entier et un peu de muscade râpée. Mettre tous ces ingrédients dans un shaker, secouer vigoureusement et passer à travers une passoire. Servir dans un verre à sherry.

Whisky daisy.

Le whisky daisy se compose d'un verre de whisky écossais mélangé avec une cuillerée à café de sirop de gomme, autant de sirop d'orgeat, le jus d'un demi-citron et de la glace pilée. On opère le mélange dans un shaker, puis on passe le liquide dans un grand verre qu'on remplit avec de l'eau de Seltz.

Pick me up.

Dans un grand verre à limonade, mettre trois cuillerées de glace pilée avec le jus d'un citron passé à travers un tamis

Ajouter une demi-cuillerée à café d'angostura-bitters et un verre à liqueur de curaçao. Remplir le verre d'eau de Seltz. Bien mélanger le tout, et servir avec un chalumeau de paille.

Stone fence.

Mettre dans un shaker de la glace pilée, un peu de sucre en poudre, du sirop de groseilles, le jus d'un demi-citron, quelques gouttes d'absinthe et un verre de gin. Secouer le mélange, et, après l'avoir passé à travers une passoire, le servir dans un verre à bordeaux, avec une tranche de citron sur la surface du liquide.

Milk punch.

Le milk punch se sert après le potage tortue et se fait ainsi :

Zestez deux citrons et deux oranges, que vous faites infuser dans un sirop léger, auquel on ajoute une demi-bouteille de rhum, un verre de kirschwasser, et le jus de quatre oranges et de quatre citrons. Lorsque le tout est bien mélangé, versez dans ce sirop un verre de lait. Laisser reposer pendant quatre heures et filtrez au papier. Le punch doit être limpide et se sert très froid, sans toutefois être frappé.

Mint julep.

Mettez dans un grand verre (soda water glass) une cuillerée de sucre en poudre que vous faites dissoudre dans un peu d'eau. Mettez également dans le verre trois ou quatre feuilles de menthe fraîche, qu'on presse avec la cuiller pour en extraire toute la saveur. Ajoutez un verre à vin d'eau-de-vie, un verre à liqueur de rhum et la même quantité de chartreuse. Remuer bien le mélange et le passer à travers une passoire dans un autre verre contenant de la glace pilée. Décorez le dessus du

julep avec une tranche de citron sur lequel vous placez un petit bouquet de menthe et que vous entourez de quelques fraises et framboises.

Punch à la romaine.

Ce punch se sert dans les grands dîners, après le rôti. Râpez le zeste d'un citron et d'une orange que vous faites infuser dans un demi-litre de sirop à 20 degrés. Ajoutez à ce sirop, lorsqu'il est froid, une bouteille de champagne, un verre de rhum et le jus de trois citrons et de trois oranges. Faire glacer le punch à la sorbetière, et, lorsqu'il commence à prendre de la consistance, mélanger la valeur de trois blancs d'œufs de meringue italienne. Ce punch doit avoir la consistance de la neige.

Rhum au miel. — Rum and honey.

Mettez dans un verre une cuiller à café de miel, que vous délayez avec un verre de rhum de la Jamaïque, en remuant avec une cuiller. Ajoutez un morceau de glace et une tranche de citron.

Leave it to me.

De la glace pilée, mélangée dans un moyen shaker avec une cuillerée à café de sucre en poudre, une de sirop de framboises et une de gin, le jus d'un demi-citron, et un verre à liqueur de marasquin. Bien remuer le tout et servir dans un verre à vin.

Locomotive.

Mélanger dans un gobelet un œuf battu avec une cuillerée à thé de miel, trois gouttes d'essence de clous de girofle et un verre à liqueur de curaçao. Ajoutez à cette préparation le quart d'une bouteille de bourgogne presque bouillant. Servir dans des verres à xérès.

Eau d'orge. — Barley water.

Le *barley water* est une boisson rafraîchissante très en usage chez nos voisins.

Lavez à plusieurs eaux deux poignées d'orge perlé, qu'on fait bouillir pendant deux heures avec un litre d'eau. Au bout de ce temps, passer le liquide à travers une mousseline au-dessus d'un vase contenant un peu d'écorce de citron et 400 grammes de sucre. Ajouter le jus de quatre citrons et laisser refroidir dans un endroit frais.

Orange brandy.

Mettre dans un vase de terre deux litres de cognac. Ajouter une livre et demie de sucre en poudre, le zeste de six oranges et le jus de douze. Mêler alors un demi-litre de lait bouillant, bien remuer le liquide, couvrir le vase hermétiquement et le laisser ainsi pendant six jours, en ayant soin de le remuer chaque jour. Passer ensuite la liqueur à travers une poche *et* mettre en bouteille.

Ale posset.

Mettre chauffer dans un vase un litre d'ale, assaisonnée d'un peu de sucre, d'une pincée de gingembre en poudre, et autant de muscade râpée. Faire bouillir un litre de lait non écrémé, et le mélanger tout bouillant avec l'ale.

Prince Albert bishoff.

Mélanger, dans un bol à punch, une bouteille de porto avec une demi-livre de sucre en poudre, un quart de litre d'eau, le zeste de deux oranges et le jus de quatre. Ajouter six clous de girofle. Laisser infuser pendant une demi-heure et passer le

breuvage à travers une mousseline. Tenir à la glace jusqu'au oment de servir.

Boisson aux framboises. — Raspberry drink.

Mélanger un litre de sirop de framboises, pas trop sucré, avec une bouteille de bourgogne ou de bordeaux. Frapper légèrement à la glace en remuant de temps en temps avec la spatule. Servir dans des verres à punch.

Apricot drink.

Se prépare comme le raspberry drink. On remplace seulement le sirop de framboise par un sirop d'abricot et le vin rouge par une bouteille de madère.

Shandygaff.

On nomme ainsi le mélange, par moitié, de bière ou d'ale et de gingerbeer. Cette boisson est très rafraîchissante.

Shaker.

Dans les bars américains, on se sert, pour opérer les mélanges de la glace avec les autres ingrédients, d'un appareil appelé « Shaker » (du verbe « to shake » qui veut dire secouer).

C'est un gobelet en argent ou en nickel sur lequel on retourne un autre gobelet plus petit, dont les bords emboîtent hermétiquement ceux du plus grand. Après avoir opéré le mélange dans le shaker, on le recouvre, et on le secoue avec force de haut en bas pendant quelques secondes, puis on découvre le shaker, et l'on verse le contenu dans le verre destiné à le recevoir. Il y a des shakers de différentes grandeurs.

Les petits, qui sont destinés à servir à mélanger les *short*

drinks, sont simplement munis d'un couvercle en métal, s'adaptant hermétiquement aux bords du gobelet.

Moulin à glace. — Ice crusher.

Cet appareil, construit en fer, ressemble par sa forme à l'instrument dont on se sert pour faire le cidre. C'est un moulin à broyer les pommes, en miniature. La glace est mise en morceaux dans l'entonnoir, et le shaker, qui doit la contenir lorsqu'elle est moulue, est placé sous l'appareil. Deux ou trois tours imprimés à la manivelle suffisent pour écraser la glace, qui tombe en miettes dans le récipient chargé de la recueillir.

Sherry cobbler.

Les Américains divisent leurs boissons en deux catégories, sous la dénomination de « long drinks » et « short drinks », selon qu'on les boit dans de grands ou dans de petits verres : ainsi, par exemple, le sherry cobbler, depuis longtemps naturalisé chez nous, est un *long drink*, tandis que le *cocktail* est un short drink.

Le sherry cobbler se prépare ainsi. Mettez dans un grand verre deux cuillerées à bouche de glace pilée, une cuillerée de sucre en poudre, un peu de curaçao et un verre de xérès. Ajoutez une tranche de citron ou d'orange sans pépins. Servez accompagné d'un chalumeau de paille.

Summer drink. — Moselle cup.

Versez une bouteille de moselle ou de vin de hock dans un bol où l'on aura mis un gros morceau de glace. Ajoutez deux bouteilles d'eau de Seltz, du sucre en quantité suffisante et un grand verre de sirop fait avec une infusion de fraises des bois.

Gardez la boisson à la glace.

Sorbet à l'ananas. — Pineapple sherbet.

Boisson saine et rafraîchissante : après avoir pelé un ananas, le couper en tranches et enlever la partie dure de l'intérieur du fruit. Hacher finement le reste de la chair. Ajoutez un demi-litre d'eau, une demi-bouteille d'eau de Seltz, du sucre et le jus de quatre citrons. Mettre à la glace.

Bacchus cup.

Ce délicieux mélange a le désavantage d'être un peu dispendieux.

Il se compose d'une bouteille de champagne ;
Une demi-bouteille de madère;
Un quart de bouteille de vieux cognac ;
Deux bouteilles de soda water;
125 grammes de sucre;
Un grand verre de noyau;
Une poignée de glace bien claire et pilée.

Cider cup.

Une bouteille de cidre mousseux;
Une bouteille de champagne;
Une bouteille de soda water;
Un verre à bordeaux de cognac;
60 grammes de sucre en poudre;
Le zeste râpé d'un citron.

Le thé. — The tea.

Le thé est originaire de Chine, et, quoiqu'on le cultive également dans l'Inde et au Japon, celui que l'on récolte dans le Céleste-Empire jouit d'une réputation universelle; réputation

justifiée, du reste, par l'énorme importation de ce produit dans tous les pays du monde.

La récolte du thé se fait à trois époques de l'année : au mois de mai, au milieu de juin et à la fin de l'été ; mais la troisième récolte est inférieure aux deux autres. La préparation du thé, avant de le livrer au commerce, n'est pas aussi simple qu'on pourrait le croire : après avoir séparé les espèces, les feuilles de thé sont d'abord plongées dans une large chaudière d'eau bouillante, pendant vingt ou trente secondes, puis vivement retirées du liquide, et, après avoir été bien égouttées, elles sont étendues sur de larges plaques de tôle placées sur un foyer ardent. Le thé est alors remué constamment jusqu'à ce qu'il ait atteint un certain degré de chaleur, puis on l'enlève des plaques pour l'étendre sur d'immenses tables recouvertes de nattes finement tressées, où des ouvriers les roulent vivement entre leurs mains, tandis que d'autres sont occupés à agiter de larges éventails, dans le but de faciliter l'évaporation. Cette opération est continuée jusqu'à ce que les feuilles de thé soient complètement refroidies entre les mains des ouvriers chargés de les rouler.

Les feuilles de thé de première qualité sont roulées séparément; quant aux qualités inférieures, elles sont traitées avec moins de soin.

Plus l'opération du refroidissement aura été prompte, et plus les feuilles se rouleront facilement. En dernier lieu, le thé est mis à sécher à l'air, et lorsque toute trace d'humidité a disparu, on le met en boîte.

Il n'y a en réalité que deux espèces de thé : le noir et le vert; mais chaque espèce est subdivisée en une infinité de variétés dénommées selon leur provenance. Le meilleur thé noir est le « Liang-Sin » et se vend en Chine douze francs la livre. La première qualité de thé vert est le « Koo-Lang-fyni », qui vaut jusqu'à trente francs.

En France, on consomme relativement très peu de thé. Dans la classe ouvrière, on en ignore absolument l'emploi, et bien des gens n'en ont jamais goûté et seraient fort embarrassés

d'avoir à le préparer. C'est cette ignorance qui inspira jadis H. Monnier, l'auteur de cette pièce désopilante du Palais-Royal, *Le Thé de Madame Gibou*. Cette brave femme, préposée à la garde d'un immeuble, invite une autre concierge, sa voisine, Mme Pochet, à venir passer la soirée dans sa loge, où elle se propose de lui offrir une tasse de thé. Ni l'une ni l'autre n'ont jamais goûté au breuvage exotique ; mais, comme Mme Gibou se pique d'avoir de l'imagination et quelques talents culinaires, elle espère se tirer d'affaire. Après avoir fait bouillir le thé pendant une demi-heure, on le goûte, et les deux commères sont d'accord pour trouver que la décoction a un goût âcre et insipide. C'est alors qu'elles s'évertuent à y ajouter divers ingrédients, afin de lui donner de la saveur et du montant. On y met du sel et du poivre, puis de la cannelle, un jaune d'œuf, du vinaigre, etc... Elles finissent alors par tomber d'accord en déclarant, comme conclusion, que le thé est un breuvage exécrable !...

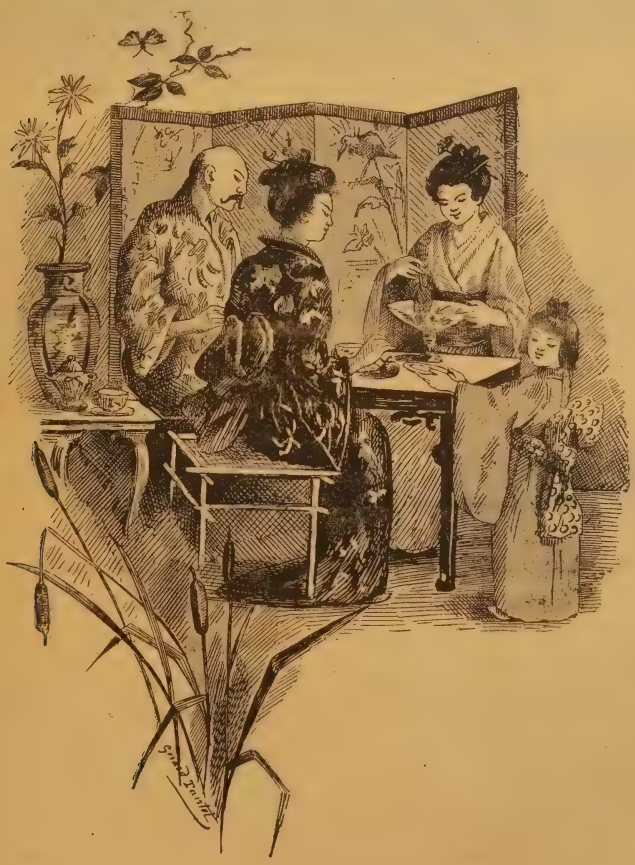
Pour préparer le thé d'une manière parfaite, il est certaines règles auxquelles les ménagères se conforment avec un soin des plus minutieux : on doit, en premier lieu, échauder la théière qu'on rince avec un peu d'eau bouillante et qu'on égoutte ensuite avant d'y placer le thé, dont la quantité se mesure d'après le nombre de tasses à remplir, et qui doit être d'une cuillerée à café par personne. On ajoute même une cuillerée supplémentaire que l'on appelle la part de la théière. On emploie du thé noir de diverses provenances, mélangé avec quelques feuilles de thé vert dont l'arome est très puissant.

Pour opérer l'infusion, on verse d'abord une légère quantité d'eau bouillante, puis on attend deux ou trois minutes avant de remplir la théière. On laisse infuser cinq minutes encore, et le thé est prêt à servir.

Le succès de l'opération dépend surtout de la manière d'employer l'eau bouillante. Non seulement il est de la première importance que l'eau soit à l'état d'ébullition lorsqu'on opère l'infusion, mais encore faut-il ne pas laisser bouillir l'eau plus de deux ou trois minutes avant de s'en servir. L'eau qui bout

longtemps perd ses qualités nutritives et dissolvantes qui s'échappent avec la vapeur, et le thé fait avec cette eau prend un goût désagréable. Il ne faut pas non plus que l'infusion dure plus de cinq minutes, parce qu'alors le tanin que contient la feuille de thé se délaye, et communique au breuvage une amertume et une couleur noirâtre que ne doit pas avoir le thé convenablement préparé.

Une question importante, qui n'a pas encore été parfaitement résolue, consiste à savoir si le lait doit être versé dans la tasse avant le thé, ou bien si c'est le contraire qui doit avoir lieu. D'après les amateurs de thé, la façon de mélanger le lait ou la crème exercerait une influence flagrante sur la qualité du breuvage. En attendant la solution de cet important problème, chaque ménagère agit à sa guise, et adopte celui des deux systèmes qui lui semble être le meilleur.



Soyer. — 1809-1858.

CHAPITRE XV

LA CUISINE FRANÇAISE EN ANGLETERRE

Origines, 1685-1793. — Ude. — Francatelli. — Soyer. — Le Symposium. — Un rôt cyclopéen. — Le premier fourneau à gaz.

Deux événements politiques importants : la révocation de l'édit de Nantes et la Révolution de 1793 favorisèrent l'*introduction* de la cuisine française en Angleterre, en ce sens que nombre de familles nobles, en émigrant, emmenèrent leurs cuisiniers dans leur exil. Les talents de ceux-ci, l'excellence et le raffinement de leurs préparations, furent vite appréciés

des Anglais, qui voulurent à l'envi posséder un chef français.

C'est donc de cette époque que date la faveur dont jouissent nos compatriotes de l'autre côté du détroit; depuis lors, leur nombre a continué de s'accroître, et, aujourd'hui, on compte plus de dix mille cuisiniers français disséminés dans les maisons princières et seigneuriales, les clubs, hôtels et restaurants du Royaume-Uni. Parmi ceux de nos compatriotes qui se sont particulièrement illustrés par leurs travaux gastronomiques, et qui ont le plus contribué à répandre l'instruction culinaire par leurs écrits, il faut citer Eustache Ude, Francatelli et le fameux Alexis Soyer,

Soyer naquit à Meaux, en 1809. Il débuta chez Douix, le restaurateur bien connu du boulevard des Italiens, où il devint premier chef, n'ayant encore que vingt ans. En 1830, il était aide au ministère des Affaires étrangères, lorsque éclata la Révolution. La cuisine fut envahie par le peuple souverain, qui malmena le personnel de la cuisine; mais Soyer eut la présence d'esprit de monter sur la table de cuisine, et d'entonner la *Marseillaise* en battant la mesure avec une cuiller de bois. Cet acte lui valut d'être porté en triomphe par la populace; mais, l'année suivante, ses tendances républicaines le rendirent suspect, et il se vit forcé de quitter Paris et de se réfugier à Londres. Il y occupa plusieurs places importantes, et, en 1840, il entra au Reform Club, — le cercle le plus aristocratique de Londres en ce temps-là. — De cette époque date l'origine de l'extraordinaire renommée de Soyer.

Ayant obtenu carte blanche des membres du club, il fit démolir la cuisine de fond en comble, et la fit rebâtir selon ses plans et ses idées. Sans respect pour les préjugés, il rompit avec la tradition et la routine, et construisit une cuisine modèle dont l'originalité fit sensation à l'époque, si bien que la cuisine du Reform Club fut citée comme une des curiosités de Londres, et les architectes en adoptèrent le type pour leurs constructions futures.

En 1848, lors de la famine en Irlande, Soyer crut avoir trouvé un moyen infaillible de combattre le fléau, et sollicita du

gouvernement l'autorisation d'établir des cuisines populaires dans les grands centres où la misère se faisait le plus sentir. Investi de pleins pouvoirs, il partit pour l'Irlande et se mit immédiatement à l'œuvre; et, au bout de quelques jours, une cuisine spacieuse fut installée dans un des principaux squares de Dublin. L'inauguration eut lieu au milieu d'une affluence considérable de monde. L'archevêque et le vice-roi d'Irlande présidaient à la réunion, à laquelle tous les habitants de la ville avaient été conviés. Une table circulaire, garnie d'écuelles de faïence et de cuillères d'étain, était disposée autour de la cuisine, au milieu de laquelle huit marmites énormes, contenant huit espèces de potages, mijotaient, chauffées par la vapeur en exhalant un délicieux arome qui se répandait dans les rues environnantes. Un large écriteau, suspendu au-dessus de chaque marmite, indiquait la nature de la soupe qu'elle contenait. On pouvait lire sur les pancartes les noms suivants : soupe aux choux — purée de pois — mutton broth — joue de bœuf — soupe à l'oignon — soupe aux haricots — purée de lentilles — panade.

Tous les assistants furent invités à goûter les soupes, qui furent trouvées parfaites. Le lendemain et les jours suivants, les malheureux affamés, munis de cartes distribuées par les soins de la municipalité, vinrent en foule se restaurer à la cuisine de Soyer. C'était une procession sans fin de misérables à la mine hâve et souffreteuse, vêtus de guenilles comme seuls les Irlandais savent s'en vêtir. Tous défilaient en ordre, et se rangeaient autour des tables où la soupe leur était servie.

Pendant un mois environ, Soyer fut le lion du jour; on lui donna des banquets, et lord Besborough, qui était alors vice-roi d'Irlande, l'invita même à sa table. Les pauvres le bénissaient, le regardant comme un messie envoyé pour les sauver de la famine. La question d'établir des cuisines municipales dans les comtés les plus ravagés par le fléau allait être décidée par le Parlement, lorsque tout à coup Soyer, quoique comblé d'honneurs et amplement rétribué par le gouvernement, eut la malencontreuse idée de publier une brochure à bon marché sous

le titre de la *Cuisine du pauvre*. Ce livre traitait de la cuisine économique au point de vue général et s'étendait particulièrement sur les soupes distribuées aux indigents. Dans les recettes qu'il donnait pour la confection de ces soupes, il expliquait qu'il n'entrait que très peu et, même dans certains cas, pas du tout de viande.

Aussitôt mise en vente, la brochure fut en butte aux critiques des docteurs irlandais qui, par esprit d'opposition au gouvernement, plutôt que par conviction, engagèrent dans les journaux une polémique acharnée. Les uns prétendaient que de la soupe faite dans de telles conditions, loin d'être nutritive, ne pouvait que produire des désordres dans l'organisation, et engendrer des maladies sérieuses, voire mortelles. D'autres esprits plus grincheux allèrent jusqu'à prétendre que l'Angleterre avait imaginé cette nourriture meurtrière pour pacifier l'Irlande, en se débarrassant d'une manière honnête des milliers de misérables turbulents, dont l'existence était sans cesse une cause d'anxiété pour sa politique, et un fardeau pour son budget.

Ce fut un tolle général. Celui qui, la veille, était l'idole du peuple, devint le lendemain son mauvais génie et le complice des agissements criminels d'un gouvernement oppresseur; si bien qu'un soir, Soyer fut obligé de s'embarquer clandestinement pour échapper à la fureur des forcenés qui ne parlaient rien moins que de le lyncher sur place.

Lors de l'Exposition internationale de Londres, en 1851, Alexis Soyer imagina de bâtir un restaurant colossal à quelques pas du Palais de Cristal.

Ce caravansérail culinaire, que l'audace seule d'un Soyer pouvait concevoir, fut construit sur l'emplacement d'une maison seigneuriale, *Gore House*, propriété de lord Blessington. Soyer donna à son établissement le nom de Symposium. On ne saurait se taire une idée du luxe déployé dans cet extravagant palais de la gastronomie.

Les murs du vestibule, peints à fresques, représentaient les principaux monuments de toutes les nations du globe. On y

voyait une salle turque, une salle japonaise, une salle mauresque et une russe. On arrivait ensuite au salon du Soleil, constellé de rayons d'or, et dans lequel le jour filtrait à travers des vitraux couleur d'ambre, projetant une lumière éblouissante. Puis on passait dans le salon de la Lune, frangé de lames d'argent, où le jour, tamisé par des verres azurés, reflétait une lueur blafarde semblable à celle d'un clair de lune. On se trouvait ensuite transporté, par le seul fait d'ouvrir une porte, dans le salon de Mercure, de Jupiter, de Neptune, etc.

Dans le jardin, une grotte factice, tapissée de mousse et de fougère, était disposée pour recevoir les amateurs de glaces et de boissons frappées. Des stalactites artificielles pendaient à la voûte de toutes parts, et produisaient un effet des plus pittoresques. Soyer avait fait, en outre, élever dans le jardin une tente pouvant contenir deux mille couverts, laquelle tente abrita plusieurs banquets monstres, entre autres le banquet offert à la presse de toutes les nations.

Enfin, pour compléter la description de ce féerique restaurant, j'ajouterai que les architectes avaient déployé le même luxe et la même extravagance dans l'installation des cuisines.

Malheureusement, cet établissement monumental fut un immense fiasco, qui ruina complètement Soyer et tous ceux qui s'étaient associés à l'entreprise du barnum culinaire.

Malgré ses excentricités, Soyer était doué de qualités émérites, et le plus grand service qu'il ait rendu à la profession culinaire est d'avoir, le premier, préconisé l'usage du gaz appliqué à la cuisson des aliments. Outre les fourneaux à gaz qu'il avait installés dans les cuisines, il avait fait construire dans le jardin un four immense, chauffé au gaz, et qui était une des principales attractions du Symposium.

Dans ce four, on faisait rôtir un bœuf entier une fois par semaine sous les yeux du public. Lorsque ce gigantesque rôti était cuit à point, on le sortait du four au moyen d'un ingénieux mécanisme, puis on le transportait en triomphe à travers le jardin jusqu'à la salle où s'opérait le découpage, au son de la

musique qui jouait l'air national, et aux applaudissements de la foule dont l'enthousiasme éclatait à la vue de ce roast-beef cyclopéen.

Lors de la guerre de Crimée, Soyer fut chargé, par le gouvernement de la reine Victoria, d'aller faire l'application d'un système de cuisine de campagne à l'armée anglaise, qui manquait de vivres par suite de l'incurie de son intendance militaire; puis il revint à Londres, après avoir brillamment accompli son mandat.

Malgré les faveurs dont il fut comblé, et en dépit de toutes ses grandioses entreprises, Soyer ne fit pas fortune, et il mourut relativement pauvre, le 5 août 1858, à l'âge de quarante-neuf ans.

Il publia plusieurs ouvrages, entre autres un petit volume de cuisine populaire à bon marché écrit dans un style original, et qui fut tiré à 60,000 exemplaires. Il publia également un livre remarquable sur la cuisine des anciens, *The Pantrophéon*, ainsi que le *Gastronomic regenerator*, dont 2,000 exemplaires furent vendus dans l'espace d'un an, au prix d'une guinée le volume.

Aujourd'hui, Soyer est presque oublié. Il n'est guère connu de la génération présente, que par une boisson de son invention qui porte son nom (Soyer's nectar), et une sauce de sa composition dont on trouve encore quelques bouteilles parmi les rossignols des vieux magasins d'épiceries. Sur ces bouteilles, on voit le portrait de l'inventeur, coiffé d'une toque en velours écarlate d'une forme particulièrement originale, qu'il avait l'habitude de porter dans sa cuisine.

Louis-Eustache Ude est le premier de nos compatriotes qui initia les Anglais aux préceptes de la véritable cuisine française.

Dans un livre très intéressant publié récemment à Londres par un de nos confrères, Herman Senn, *The practical gastronomy*, je trouve la biographie et le portrait d'Eustache Ude, avec des détails très intéressants sur les vicissitudes de la carrière aventureuse de celui qui devait se couvrir de gloire un jour, en

apportant un élément nouveau dans la manière de vivre des amateurs de bonne chère, dans un pays où l'ignorance des premières notions culinaires était proverbiale.

Ude, après avoir été cuisinier à la cour de Louis XVI, était entré au service de Lœtitia Bonaparte, qu'il avait quittée après deux ans, pour entrer comme chef chez lord Sefton, aux appointements, fabuleux pour l'époque, de 7,500 francs.

Ce richissime seigneur, qui passait pour le roi des épicuriens anglais, sut si bien apprécier les talents de son cuisinier, pendant les vingt années qu'il fut à son service, qu'il lui laissa à sa mort une pension de cent livres sterling. — Ude, après la mort de lord Sefton, devint le gérant du *Crockford's club*, le cercle le plus fréquenté par l'élite de la société londonienne. C'est alors qu'il publia son fameux livre en langue anglaise, qui eut un si énorme succès. C'était la première fois qu'un ouvrage traitant de la cuisine française faisait son apparition en Angleterre; aussi fut-il tiré à un grand nombre d'éditions, et rapporta, dit-on, une petite fortune à son auteur.

The French Cook, tel était le titre de cet ouvrage rare aujourd'hui, mais dont la vogue fut inouïe au moment de sa publication. Cet ouvrage, écrit dans un style brillant, mais quelque peu prétentieux avait le mérite de la nouveauté; et l'audace avec laquelle Ude proclamait la supériorité de l'art qu'il professait, sur tous les autres arts, causa un étonnement mêlé d'admiration naïve parmi les Anglais. L'ancien chef de Louis XVI et de la mère de Napoléon fut dès lors considéré comme le régénérateur de la cuisine en Angleterre.

Le père de Ude était un chef subalterne dans les cuisines de Louis XVI, et sa mère exerçait l'état de modiste. — L'enfant débuta d'abord comme apprenti avec son père; mais, ne se sentant pas les aptitudes nécessaires pour la profession que ses parents lui imposaient, il quitta la maison paternelle et mena pendant plusieurs années une existence assez accidentée. On le voit successivement apprenti chez un bijoutier, puis chez un graveur et chez un imprimeur. Plus tard, on le retrouve dans la boutique d'un mercier, et enfin il devient commis-voyageur

pour une maison de soieries de Lyon. Comprenant qu'il n'avait pas de vocation pour la vie mercantile, il abandonna le commerce, et c'est ainsi qu'après avoir été commis chez un agent de change, il en vint à occuper une place d'inspecteur d'une des maisons de jeu autorisées à cette époque. — Mais, là encore, la fortune se montra rebelle, et Eustache Ude, fatigué de tant de déceptions, mais non découragé, résolut de continuer la « struggle for life » en embrassant la profession qu'il avait autrefois dédaignée.

Grâce à des protections puissantes, il parvint à entrer comme maître d'hôtel chez la princesse Lœtitia Bonaparte, qu'il quitta au bout de deux ans, pour aller en Angleterre prendre la direction des cuisines de lord Sefton.

L'existence aventureuse de cet homme extraordinaire lui valut le surnom de Gil-Blas culinaire, que lui décerna un écrivain humoristique de l'époque.

Francatelli contribua, dans une grande mesure, à « acclimater » la cuisine française en Angleterre. Il naquit à Londres de parents italiens, et fut envoyé en apprentissage à Paris, où il eut la bonne fortune de travailler sous les auspices de Carême, à l'époque où celui-ci était au pinacle de sa gloire.

Ce fut Francatelli qui introduisit à Londres le système des dîners à la Russe, à propos desquels il a dit fort judicieusement dans son livre :

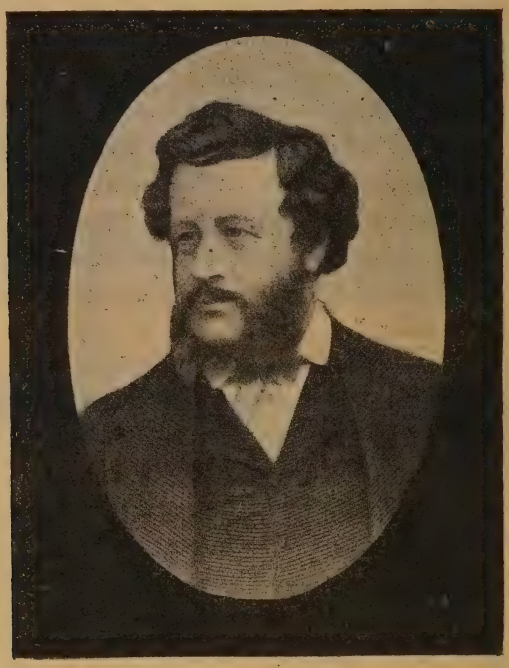
« Le plaisir qu'on éprouve à avoir devant soi, pendant plusieurs minutes, des plats appétissants artistiquement dressés, et desquels émane un arome délectable, est loin de compenser l'impression désagréable que cause la vue de ces mêmes plats, lorsque, après les avoir dégustés à satiété, on se trouve condamné à en contempler piteusement les débris informes et à en respirer l'arome affadi. »

Faisant allusion à la cuisine anglaise proprement dite, Francatelli dit encore :

« La simplicité en matière de décoration en cuisine est aussi essentielle qu'en matière d'art, quel que soit cet art. Gardez-vous donc de tomber dans l'errement des Anglais, qui abusent

du décor au détriment du bon goût, comme ils abusent des épices et des condiments dans leurs assaisonnements. »

Francatelli était d'un caractère emporté et peu sociable; aussi fut-il souvent obligé, malgré son talent incontestable, de résigner ses fonctions en maintes occasions, dans plusieurs maisons seigneuriales importantes.



Charles-Elmé Francatelli. — 1805-1876.

C'est ainsi que, dans un moment de fâcheuse humeur, il abandonna son poste de chef de cuisine, qu'il occupait, depuis plusieurs années, au palais de la reine Victoria. Plus tard, nommé gérant du fameux restaurant de la Cité connu sous le nom de « Freemason's tavern », il contribua puissamment à la vogue dont a joui longtemps ce célèbre établissement.

Francatelli publia plusieurs ouvrages, parmi lesquels il faut citer le *Modern cook*, qui fut tiré à plus de quarante mille exemplaires. Il écrivit aussi un livre dédié à la classe ouvrière, *The workingman's cookery book*. Il mourut à l'âge de soixante et onze ans.

LES SOCIÉTÉS CULINAIRES A LONDRES

Le Club culinaire français fut fondé le 15 mars 1845.

Dans l'origine, ce cercle, malgré son titre, n'était pas exclusivement culinaire, car, en consultant les archives de la société, j'y ai trouvé, parmi les fondateurs, non seulement des cuisiniers, mais aussi des coiffeurs, des maîtres d'hôtel et des représentants de divers autres corps d'état.

En 1888, le club fut entièrement refondu, et de nouveaux statuts remplacèrent les anciens.

En 1904, le comité du Cercle culinaire était ainsi composé :

Président :	O. Lamarre;
Vice-Président :	F. Mathé;
Trésorier :	P. Raffaitin;
Secrétaire :	A. Tridon;
Curateurs :	J. Ménager; F. Bohers.

En 1885, cette société inaugura les concours de cuisine sous la présidence de Pouard, le mess master des gardes de la reine.

Le succès de ce concours, qui eut lieu à Williss' rooms Saint-James, dépassa les espérances des organisateurs, et le profit réalisé par les entrées et les dons fut de plus de 10,000 francs, qui furent distribués à des œuvres de charité.

Société internationale culinaire et alimentaire.

(Cookery and food association.)

Cette florissante association fut fondée en 1887, à une réunion présidée par M. Roberts, avec le concours de MM. Senn, Ménager, Benoist, Coste, Bertini, Edmunds, Grostephan, Rope, Pouard, Wood et Jones.

La société avait pour but, en se constituant, d'encourager

et de propager l'enseignement de la science culinaire et de l'économie domestique en Angleterre.

Grâce à la persévérante initiative de son dévoué directeur, M. Herman Senn, grâce aussi au concours du roi et de la reine, alors qu'ils étaient prince et princesse de Galles, et à l'encourageante sollicitude de l'honorable W. Coutts, de la baronne Burdett Coutts, ainsi que d'un grand nombre de membres influents de la haute aristocratie anglaise, l'association s'organisa rapidement sur des bases solides et stables.

Autour des membres fondateurs, vinrent bientôt se grouper de nombreux adhérents, parmi lesquels on comptait des cuisiniers de nationalités diverses, des propriétaires d'hôtels et de restaurants, et d'autres personnalités appartenant à des professions se rattachant à l'alimentation. Aujourd'hui, la société continue à prospérer et compte plus de quatorze cents membres.

Depuis quinze ans, la société a entrepris la continuation des concours culinaires, auxquels le club français avait renoncé, et ces expositions annuelles n'ont pas peu contribué à faire connaître et à populariser la bonne cuisine en Angleterre.

Parmi les créations originales imaginées par H. Senn et les membres du comité, il faut citer l'ordre du « Cordon rouge », qu'on décerne aux chefs qui se distinguent particulièrement dans l'exercice de leur profession; aux auteurs de livres de cuisine recommandables; aux inventeurs ou créateurs de mets inédits, et aux professeurs des deux sexes qui ont fait preuve de talent dans leurs conférences et démonstrations gastronomiques.

Une autre conception des plus heureuses de M. Senn es

l'institution du *Challange trophy*. C'est un vase d'argent d'une valeur de cent guinées que détient, pendant une année, le lauréat du prix d'honneur au concours culinaire.

C'est l'hôtel Cécil qui a l'honneur de détenir le « Challange Cup », depuis la dernière exposition.

Les

Cuisiniers français à Londres

Pendant presque toute la durée de son règne, la reine Victoria eut des cuisiniers français à son service : Morel, Francatelli, Aberlin et Thiou, eurent l'honneur d'occuper à tour de rôle ce poste enviable, depuis 1846, et aujourd'hui encore, les cuisines royales sont sous le contrôle de l'éminent chef Ménager, qui occupa les mêmes fonctions pendant quinze ans à Malborough-house, alors que le roi Édouard n'était encore que prince héritier.

Les gros bonnets de la finance qui, à Londres comme ailleurs, sont épicuriens par la force des circonstances, et gourmets par nature, ne dérogent pas à la coutume et n'admettent dans leurs cuisines que des praticiens de nationalité française. On peut en juger par l'énumération suivante :

Le roi Édouard VII a pour chef J. Ménager, et ses principaux collaborateurs sont : Pelletier, Ferny et Stempfer.

Henri Cédard dirige la cuisine du prince de Galles;

Robert, celle de lord Rothschild;

Bladier, celle du baron Léopold de Rothschild;

Bonnard, celle de lady Alice de Rothschild;

E. Biziou est chez l'impératrice Eugénie;

Corblet est depuis vingt-cinq ans chez M. Bisschoffsheim;

Deschamps est, depuis autant d'années, chez lord Calthorpe;

De Lucas est placé chez le duc de Westminster;

Carpentier occupe, depuis un quart de siècle, son poste chez le duc de Norfolk;

Béguinot aîné, un chaud partisan de la bonne et vieille école, est depuis quinze ans chez lord Spencer;

Demoncey régit la cuisine de lord Ashburton;

Ferrand, celle du marquis de Landsdown;

Heuline, celle de lord Leigh;

Guéraid est à l'ambassade de Russie;

Briand, à l'ambassade de France.

Citons encore, parmi nos compatriotes, ceux qui occupent des postes importants dans les principaux hôtels de Londres :

C'est d'abord A. Escoffier, l'auteur du guide culinaire, qui s'est acquis une réputation méritée par ses talents administratifs, autant que par ses capacités culinaires;

A. Coste, l'éminent praticien qui régit si intelligemment les cuisines de l'hôtel Cécil depuis plusieurs années;

E. Fétu, le cuisinier distingué et érudit engagé récemment au Langham, le plus ancien des grands hôtels de Londres.

Thouraud, au Savoy;

Granvilliers, au Princess;

Maître, au café Royal;

Herpin, au Claridge, le plus select des hôtels aristocratiques de Londres.

Mentionnons aussi, parmi les princes du fourneau qui, depuis nombre d'années, représentent dignement la cuisine française en Angleterre :

Thoumire, Béguinot jeune, Verger, Cabuzet, Burlet, Lecomte, Boisseau, les frères Jamet, Arnaud, et enfin le vétéran Alphonse Gouffé, qui vient d'atteindre sa quatre-vingt-onzième année, après un stage de quarante ans comme chef pâtissier à la cour de la reine Victoria.

Les clubs eux-mêmes emploient, pour la plupart, des cuisiniers français :

Le University club a pour chef Boizot;
Le Saint-James, Papillon;
Le Naval et Military, Gudefin;
Le Conservative, Bertrand;
Le Reform club, Nicoleau;
Le Brook's club, Béor;
Le Wellington, Bazot;
Le Junior constitutional, Eberlé;
Le Army et Navy, Cassignol;
Le Junior united service, Cossart;
The Union, Espezel;
The Turf, Gondolo.

UNE MAISON SEIGNEURIALE

Le personnel de la cuisine. — Le chef. — Les aides en jupons. — Les extras. — La hiérarchie domestique. — L'aristocratie des gens de maison. — Le déjeuner. — Le lunch. — Le dîner. — Le service à la russe. — Les repas des serviteurs.

Les hôtels seigneuriaux diffèrent essentiellement des nôtres, et si les riches Anglais possèdent des châteaux splendides et des parcs immenses, leurs maisons à Londres, à quelques exceptions près, sont d'apparence modeste. Dans certains squares, tels que Saint-James, Berkeley, Cavendish, etc., les maisons, bâties en briques, noircies par le temps et la fumée, sont empreintes d'un cachet lugubre et d'une tristesse navrante. Les jours de brouillard surtout, ces squares, avec leurs longues files de maisons entourées de grilles noires à l'aspect sépulcral, ressemblent à une nécropole.

Le premier déjeuner a lieu à dix heures du matin, et se compose de thé, de café et de cacao, accompagné de plusieurs plats chauds tels que poissons, rognons, saucisses, œufs et lard frit. En outre, la table est garnie de fruits, et, sur le buffet, sont alignés plusieurs plats de viande froide, tels que jambon, galantine, langue et pâté.

Le lunch est servi à 2 heures, et le dîner à 7 heures 1/2. Le lunch correspond à notre déjeuner à la fourchette, et le dîner est servi à la russe; mais la manière de présenter les plats diffère de la nôtre, en ce sens que le poisson se sert toujours immédiatement après le potage, et les relevés de boucherie après les entrées. Dans aucun cas, on ne sert d'entrée de poisson. Au second service seulement, on risque parfois une salade de homard, une mayonnaise de saumon, ou des coquilles d'huîtres au gratin.

Il est d'usage, dans les grands dîners, de servir, après les entremets, un relevé de fromage et un hors-d'œuvre quelconque fortement épicé, ayant pour but de stimuler l'action

digestive, et de préparer le palais à la dégustation des vins de dessert.

Les appointements fixes d'un chef de cuisine de grande maison varient depuis trois jusqu'à cinq mille francs par an.

Les rôles d'aide, de garçon de cuisine, d'entremetier, sont tenus par des jeunes filles importées du domaine seigneurial, où elles sont recrutées parmi les familles de paysans tenanciers.

Elles sont classées dans leur emploi selon leurs capacités. La première, en l'absence du chef, prend la direction du travail.

La seconde s'occupe des repas des domestiques; la troisième prépare les légumes, et la quatrième, qui est une femme de journée, remplit l'office du « plongeur ».

Ces filles, il faut le dire à leur louange, sont très travailleuses et d'une propreté exemplaire. Elles sont généralement dociles, honnêtes, intelligentes et dévouées. Après un stage de deux ou trois ans avec un Français, elles trouvent facilement à occuper, comme cuisinières, des places de premier ordre. Seulement, ces cuisinières ne restent pas longtemps en condition.

Elles sont vite recherchées en mariage par les valets de chambre et maîtres d'hôtel, qui trouvent en elles des ménagères expérimentées qui pourront leur être utiles plus tard, lorsqu'ils seront à la tête d'un public house ou d'une auberge de province, but de l'ambition de tous les domestiques anglais.

Dans les jours de grands dîners et de réceptions, le chef s'adjoint un ou plusieurs extras, qui sont payés à raison d'une guinée par jour (26 fr. 50). Il y a des cuisiniers à Londres dont la spécialité est de faire des extras, et qui ont une clientèle qui leur procure un travail très rémunerateur.

Le nombre des domestiques dépasse de beaucoup celui des maîtres. Il y a d'abord, dans une maison bien montée, le « steward », maître d'hôtel, la « house keeper », femme de charge et les femmes de chambre. Puis le « butler », sommelier; le valet de chambre, auquel est resté l'appellation française, et le « groom of chambers », ou officier d'annonce, qui a la charge des salons, et ses entrées dans les appartements et les boudoirs.

Ces gens ne portent pas la livrée, font table à part, et tiennent le reste de la domesticité à une distance respectueuse, égale au moins à celle qui les sépare de leurs maîtres.

Vient ensuite la livrée qui comporte le « under butler », ou argentier, qui a la charge et le soin de l'argenterie; le portier, les « footmen », ou valets de pied, hommes choisis qui montent derrière l'équipage armés de longues cannes à pommes d'or; le cocher, toujours gros et gras, à figure imberbe, qui porte la perruque à marteau poudrée et le tricorne galonné. Enfin les pages, les filles de chambre, les bonnes d'enfants, et le menu fretin du service.

Cette seconde classe de domestiques ne fraye pas avec la première et prend ses repas dans une salle à part.

J'ai omis de parler de la gouvernante lorsqu'il y a des enfants. Elle déjeune et prend le thé avec les parents, mais son dîner lui est servi dans sa chambre.

Quant au chef, il est maître absolu de sa cuisine et jouit d'une considération exceptionnelle. Une chambre située près de la cuisine lui est allouée, et cette chambre lui sert

de bureau et de salle à manger. Chaque matin, il monte au salon, présente son menu et reçoit ses ordres pour la journée.

L'accès de la cuisine est interdit à tous les domestiques, excepté lorsqu'ils y sont appelés par l'exigence du service. Les serviteurs d'une maison anglaise bien ordonnée ne doivent avoir aucun rapport avec le personnel préposé à la préparation des aliments.

Les serviteurs font, comme leurs maîtres, quatre repas par jour. De plus, il leur est alloué une pinte de bière et un morceau de fromage à onze heures du matin et à sept heures du soir.

Avec un pareil régime, on ne doit pas s'étonner de la bonne mine et de la santé florissante des serviteurs anglais.

La perspective d'être bien nourri, bien logé et bien habillé, sans la crainte d'être surmené, est un attrait séduisant pour les hommes peu soucieux de leur position sociale; aussi la domesticité est-elle élevée à la hauteur d'une institution, par ces gens qui se font une gloire de porter une riche livrée, et de parader derrière un carrosse armorié.

UNE CUISINE LONDONIENNE

La description d'une cuisine à Londres n'apprendra rien de nouveau à ceux qui ont habité l'Angleterre, mais pourra paraître intéressante à ceux qui n'ont pas traversé le détroit, et que le hasard ou leur bonne fortune obligera quelque jour à entreprendre le voyage.

Les difficultés à surmonter, en arrivant dans un pays dont on ne connaît pas la langue, sont un peu atténuées, lorsqu'on connaît les habitudes de ce pays et la manière de vivre de ses habitants.

Que ceux-là donc que la chose intéresse veuillent bien me suivre, et je les conduirai dans la maison d'un noble lord quelconque, et leur ferai la description complète de l'intérieur de la cuisine.

Point de ces portes cochères monumentales, telles que celles qui ouvrent les demeures de l'aristocratie parisienne. Point de ces grandes cours, au fond desquelles s'élève un majestueux perron, surmonté d'une élégante véranda. Au lieu de cela, des maisons sans style architectural bien défini, alignées symétriquement autour d'un grand square; un portique, flanqué de deux colonnes, donne accès dans la maison qui est entourée d'une grille. Cette grille s'ouvre sur un escalier d'une vingtaine de marches, conduisant au sous-sol où sont installés les communs. Au bas de l'escalier, un long couloir mène aux cuisines, qui sont généralement un peu sombre, mais toujours remarquables par l'éclat brillant de la batterie et la blancheur des nappes qui couvrent les tables.

Les garde-manger sont généralement bien compris, et sont pourvus d'un timbre à glace de grande dimension, dans lesquels on peut tenir au frais tout un souper de bal.

Ces timbres sont indispensables, car la saison des réceptions et des grands dîners ayant lieu pendant l'été, ce n'est que grâce

à une surabondance de glace que l'on parvient à conserver les provisions et les victuailles.

Mais retournons à la cuisine. Le tournebroche offre cette particularité qu'il est mis en mouvement par un volant à hélice placé dans l'intérieur de la cheminée. C'est le courant de fumée qui, en agissant sur ce volant, lui fait opérer son mouvement de rotation. Il est bon d'ajouter que l'on ne brûle que du charbon de terre. Le feu, retenu par une forte grille placée perpendiculairement, chauffe en même temps un réservoir d'eau construit derrière l'âtre, et, devant la cheminée, est placé une immense armoire doublée de zinc, qui sert à la fois d'étuve et de répercuteur de la chaleur. On l'appelle *screen.*

Les grillades faites sur la braise ne sont appréciées que par quelques rares connaisseurs; aussi n'en fait-on qu'un usage fort restreint. On se sert de grils doubles à fermoirs, qui se suspendent devant le feu de la cheminée. Ce système a l'inconvénient de presser la viande et d'en extraire le meilleur de son jus. Cependant, dans les grands hôtels et restaurants, on fait les grillades sur un gril horizontal placé sur un feu de coke; mais on n'obtient pas ce goût particulier inhérent à la grillade faite sur un feu de braise.

LES RESTAURANTS DE LONDRES

Le Café Royal. — Gatti. — Spiers et Pond. — The horse Shoe. — City bars. — Grill rooms. — The Criterium. — Painter. — Simpson. — Benoist.

A Londres, les restaurants proprement dits n'existent que depuis une cinquantaine d'années. Avant 1850, on ne connaissait, en fait d'établissements de ce genre, que les tables d'hôte à prix fixe des « public houses »; les « bars », où l'on mangeait debout le plat du jour garni de légumes cuits à l'eau; les « chop houses », où l'on ne servait au client que des chops et des beefsteaks, et les « cook shops », ou boutiques de charcutiers, où l'on ne pouvait se procurer que de la viande rôtie ou bouillie.

La boutique du cook shop servait de salle à manger; pour sièges, on avait des bancs dénués de coussins, et les tables,

séparées entre elles par de hautes cloisons, vous cachaient à la vue de vos voisins. Non seulement on mangeait horriblement mal dans ces établissements; mais le service y était déplorable et laissait beaucoup à désirer sous le rapport de la propreté.

L'origine des restaurants à la française est curieuse et assez près de nous pour qu'on s'en souvienne. En 1850, un Italien, nommé Carlo Gatti, s'installa dans une petite boutique à l'entrée du pont Hungerfort, et imagina de débiter des glaces à un penny le verre. Jusqu'alors, une glace était considérée comme chose de luxe et se payait très cher. Or, comme celles que confectionnait Gatti étaient excellentes et que la boutique du marchand se trouvait dans un endroit très passager, la renommée de l'Italien s'accrut rapidement, et il réalisa en peu de temps une assez jolie fortune. L'engouement pour les glaces de Gatti était tel, qu'on se bousculait pour arriver à se faire servir, et qu'on avait souvent recours à l'intervention de la police pour faire circuler la foule.

La petite boutique du fortuné glacier ayant été expropriée pour la construction de la station de Charin Cross, Gatti s'établit un peu plus loin, dans le strand, et adjoignit à son commerce de glaces un café-restaurant. Il continua à prospérer, et, aujourd'hui, ses fils sont propriétaires de plusieurs hôtels et restaurants importants. L'exemple de Gatti fut bientôt suivi par bon nombre d'Italiens qui ouvrirent des établissements à l'instar du sien, dans tous les quartiers de la capitale.

Le Café Royal.

A cette époque, un de nos compatriotes, M. Nicol, entreprit de fonder dans Regent Street un restaurant essentiellement français. Nicol eut à surmonter des obstacles sans nombre, à combattre des difficultés inimaginables; mais, grâce à son énergie, à sa persévérance et, j'ajouterai même, grâce à son audace, il sortit victorieux de la lutte et, aujourd'hui, le Café Royal est

cité comme un des plus somptueux restaurants de Londres; quant à sa cave, elle peut rivaliser avec celles des meilleures maisons de Paris.

M. Nicol est devenu millionnaire, et, outre son splendide établissement de Regent Street, il devint possesseur d'un des principaux théâtres de Londres : « the Empire theatre ».

Spiers and Pond.

Quoique Nicol ait beaucoup aidé, par son initiative, à populariser le système de restaurant à la française, on est forcé d'admettre que MM. Spiers et Pond ont contribué, plus puissamment encore, à propager ce système en Angleterre.

Stimulés par le succès de M. Nicol, ces deux hardis innovateurs ouvrirent des restaurants aux terminus des grandes lignes de chemins de fer, et obtinrent le monopole des buffets de toutes les stations de la Grande-Bretagne.

Bref, grâce à la libérale et opulente association de ces deux hommes intelligents et entreprenants, Londres possède maintenant des restaurants qui peuvent rivaliser avec ceux de Paris pour la richesse, le confort et la bonne cuisine.

Les Restaurants du West End.

Quittons la Cité et revenons dans le *West End*, en passant par Tottenham Court Road, où se trouve un restaurant en renom : le Horse shoe (le fer à cheval). Là, on dîne à prix fixe ou à la carte. Le dîner à prix fixe se compose de viandes rôties ou bouillies dont on peut manger à discrétion.

Les pièces de résistance sont dressées sur des tables à réchaud et à roulettes; et, lorsque le consommateur a fait son choix, un chef, en costume traditionnel, arrive auprès de lui en roulant la table contenant le rôti sous cloche, qu'il découpe devant lui.

Dans le strand, se trouve le restaurant de la *Gaiety*, attenant au théâtre du même nom et appartenant à MM. Spiers et Pond. Ce restaurant est surtout remarquable par la situation de sa cuisine, qui est installée tout en haut de la maison.

Plus loin, c'est le *Tivoli* où, comme chez Gatti, l'on déjeune et l'on dîne en musique. Puis apparaît *Simpson*, une des plus anciennes maisons de Londres, dont la principale clientèle consiste en preneurs de thé, de café et de chocolat; en mangeurs de sandwiches, de gâteaux et de fruits. C'est la maison par excellence du lunch et du five o'clock.

Au Régent Circus, où viennent converger cinq grandes voies, s'élèvent le Criterium, le London Pavillon et le Trocadéro, trois grands théâtres doublés chacun d'un restaurant et d'un bar.

Enfin, un peu plus loin, on voit le Saint-James et le fameux café Monico.

Puis, dans Coventry Street, la maison typique de *Scott*, exclusivement consacrée aux mangeurs d'huîtres et aux amateurs de homards. A la sortie du théâtre, il est de bon ton d'aller souper chez Scott.

Le Potel et Chabot de Londres.

C'est ainsi qu'on désigne l'important établissement de notre compatriote Benoist, dont la maison, située au centre d'un des plus aristocratiques quartiers de Londres, ne le cède en rien aux plus grands marchands de comestibles et pourvoyeurs parisiens.

Benoist débuta, il y a une vingtaine d'années, dans Wigmore Street, où il tenait un modeste établissement qu'il quitta pour agrandir son commerce, et vint s'établir dans Wardour Street; mais là encore, grâce à l'affluence des affaires, et à l'extension de sa renommée, il se sentait trop à l'étroit, et, comprenant qu'une lacune existait à Londres dans le système d'alimentation d'ordre supérieur, il n'hésita pas à fonder le

splendide établissement qu'on admire aujourd'hui dans Piccadilly.

Benoist, en exposant dans sa vitrine un assortiment de pièces froides artistiquement dressées, de primeurs de premier choix et d'affriolante pâtisserie, a inauguré à Londres un genre encore inconnu; aussi a-t-il vite conquis une nombreuse clientèle parmi l'aristocratie, et obtenu le patronage de la famille royale.

Ce qui n'a pas peu contribué à donner à la maison le renom qu'elle possède, c'est la création d'une spécialité de bœuf salé et pressé (*pressed beef*) dont elle fait un débit colossal. On en jugera lorsqu'on saura que la maison emploie, pour la préparation de ce mets, jusqu'à six tonnes de bœuf par semaine.

Il s'en expédie, non seulement dans tout le Royaume-Uni, mais encore en Amérique et jusqu'en Australie.

J'ai visité en détail l'établissement luxueux de Piccadilly, et j'ai été émerveillé de l'ordre qui règne dans le travail et de la promptitude avec laquelle les commandes sont exécutées.

Soixante ou quatre-vingts ouvriers et commis, militairement enrégimentés, agissent sous les ordres de deux chefs intelligents et capables.

Les cuisines, situées dans le sous-sol, sont spacieuses, et réunissent les conditions d'éclairage et d'hygiène qu'on serait heureux de rencontrer dans toutes les cuisines de restaurants, qui laissent tant à désirer sous ce rapport.

La manutention s'opère avec le concours des trois puissants agents que la science moderne a mis au service de l'industrie : le gaz, la vapeur et l'électricité. Enfin, une chambre frigorifique, permettant de conserver les viandes et les comestibles, vient compléter l'ensemble de cette cuisine modèle.

City bars.

On trouve encore, dans la Cité, d'immenses « bars » consistant en un comptoir circulaire où les clients viennent s'attabler sans s'asseoir. Là, ils se font servir à leur gré des tranches de

viande rôtie ou bouillie, des portions de volaille ou de gibier; de la viande froide, des sandwiches, du fromage, ou même un simple biscuit, accompagné d'un verre de porto ou de xérès, ou d'une pinte d'ale ou de stout.

Entre midi et une heure, heure du lunch, tous les employés des maisons de commerce, des banques et des bureaux de toutes sortes, font irruption dans la rue, et se précipitent vers les établissements où ils ont coutume de prendre leurs repas.

Rien de curieux comme l'aspect de ces bars à ce moment. Les places sont littéralement prises d'assaut, car les premiers arrivés sont les premiers servis. Là, point de privilège : le plus petit employé est servi avant le chef de bureau s'il l'a distancé; la hiérarchie perd ses droits devant la tranche de roast beef et la pomme de terre en robe de chambre. L'habitude du bar est tellement passée dans les mœurs des gens de la Cité, que j'ai vu de gros négociants et de riches banquiers s'attabler sans scrupule à côté de leurs plus infimes subalternes.

LES DINERS DE POISSONS

Greenwich. — L'hôtel Trafalgar. — Les dîners de poisson. — Politique et gastronomie. — Les white bait. — Diables noirs et diables rouges. — Les restaurants de Billingsgate à Londres.

Le « Trafalgar » est un splendide hôtel, auquel on a conservé l'ancienne dénomination de taverne, par respect pour la tradition. Construit sur le bord de la Tamise à Greenwich, non loin du majestueux hôpital de la marine, cet établissement fut, pendant un temps immémorial, le rendez-vous habituel de la fine fleur de la société britannique; mais, depuis quelques années, le public avait délaissé Greenwich, et la vogue, inconstante et capricieuse, avait émigré en des endroits plus modernes, plus accessibles et moins dispendieux; en un mot, plus en rapport avec les goûts et les idées du jour.

Cet établissement avait acquis une réputation universelle, pour l'ancienneté de sa cave et l'excellence de sa cuisine.

Mais ce qui avait contribué à faire la fortune de ses propriétaires, c'était la spécialité originale d'un genre de dîner que l'hôtel avait inauguré lors de sa fondation, et dont il a conservé longtemps le monopole. Ces dîners étaient presque exclusivement composés de poissons d'espèces différentes, accommodés de toutes façons, depuis le majestueux saumon jusqu'à l'infime *white bait*. Pour complément, on servait ensuite une pièce de résistance, quelques entrées, et plusieurs entremets.

Un dîner dont le Trafalgar se faisait surtout gloire, était le grand banquet annuel, offert la veille de l'ouverture du Parlement anglais, par le président du conseil, à tous les ministres et hauts fonctionnaires du gouvernement.

Cette coutume, qui remonte à une époque indéterminée, existe encore aujourd'hui, et c'est dans la grande salle du *Trafalgar tavern*, qu'entre la poire et le fromage, entre le champagne et le chambertin, on élabore le programme des travaux parlementaires, et les lois que le premier ministre se propose de présenter à la Chambre, pendant le cours de la session qui doit s'ouvrir le lendemain.

Ce dîner, désigné sous le nom de « white bait dinner », est considéré comme un événement politique très important, et l'annonce en est faite officiellement dans les journaux. Quant au menu, il ne varie guère, car la coutume exige que certains mets nationaux figurent dans le dîner. C'est d'abord l'inévitable soupe tortue, potage obligatoire de tout grand dîner anglais. Après quoi, on sert un « Water Souchey », qui n'est autre qu'un consommé de poisson dans lequel nagent quelques limandes et des légumes coupés en julienne. Ensuite, on place devant les convives des croquettes de homard et des filets de merlans frits; puis une matelote d'anguille, du saumon grillé à la tartare, du turbot bouilli sauce crevettes, une salade de crabes et des filets de soles en curry à l'indienne. Enfin, pour clore la série, on apporte en grande pompe les « white bait », ces incomparables petits poissons qui ne se pêchent que dans les parages de Greenwich. Des pyramides de pain bis beurré, coupé mince comme des crêpes, les accompagnent.

Les *white bait* sont d'abord servis au naturel, c'est-à-dire simplement frits et saupoudrés de sel; puis un second plat contient les *white bait* dits diables noirs (*black devils*), c'est-à-dire assaisonnés de poivre ordinaire; et enfin les diables rouges (*red devils*) où le poivre de Cayenne vient ajouter sa note énergique.

Après ce défilé de poissons, on sert du *roast beef*, ou de l'agneau, de la volaille rôtie, des entrées diverses et des entremets variés.

Il existe à Londres des établissements plus modestes où l'on fait aussi des dîners de poisson à l'instar de ceux de Greenwich. Là, pour la somme modique de deux shillings (2 fr. 50), on peut se donner la satisfaction de manger à discrétion huit ou dix sortes de poisson, y compris les *white bait*, plus une tranche de roast beef et un plat de pommes de terre.

Ces restaurants typiques ne se trouvent qu'aux abords du fameux marché aux poissons de Billingsgate.

Les restaurants avoisinants sont à même de s'approvisionner à bon compte, grâce à la faculté qu'ils ont d'acheter le poisson aux pêcheurs, qui viennent décharger leur butin

jusqu'au pont de Londres et tout près du marché. C'est ce qui explique le prix relativement modique des dîners de poisson de Billingsgate.

Le garçon de restaurant. — The Waiter.

La célérité dans le service est une chose qui laisse beaucoup à désirer dans les restaurants de Londres, et il en sera ainsi tant que ce service sera fait par des garçons anglais, auxquels il manque le je ne sais quoi qui est le propre du garçon de salle français.

Un chef d'établissement ne saurait se montrer trop difficile dans le choix des gens de service préposés à la salle à manger. L'allure, la prévenance, le tact et même le physique du garçon, ont une grande influence sur l'esprit du client, qui trouvera souvent son dîner mauvais, parce qu'il lui aura été servi par un homme dont la compétence n'est pas à hauteur de sa fonction, ou par une servante laide ou de mauvaise tenue.

On trouve, dans les restaurants et les hôtels, des garçons de toutes nationalités. L'Allemand est recherché parce qu'il est polyglotte, mais, à part cet avantage, il a le défaut d'être brusque et souvent impoli. L'Italien est très obséquieux, trop bavard et trop flâneur. Le Français seul réunit les qualités désirables : il est actif, empressé, obligeant, propre et poli. Quant à l'Anglais, il n'a pas le génie de l'emploi. C'est un type à part : il est d'une politesse excessive, mais d'un aspect flegmatique, raide et guindé, et d'une lenteur sans pareille. Pour rien au monde on ne lui ferait changer son allure, et quelles que soient les épithètes dont on le gratifie, sa figure conserve la même sérénité, le même calme, le même contentement; comme costume, il porte la cravate blanche, l'habit à queue de morue et un pantalon de drap noir dont on aperçoit la trame. Il se distingue surtout par la structure de ses pieds. A force de monter et de descendre l'escalier, les ligaments du talon se sont relâchés, la courbure en a disparu, et la plante du pied est complètement

devenue plate : c'est ce qui fait qu'il marche en se dandinant à la façon des palmipèdes.

Pourtant, pour rendre justice au *Waiter*, on doit reconnaître qu'il est incontestablement supérieur à ses collègues étrangers, lorsqu'il fait son service dans les *grill rooms*, les *bars* et les *chop-houses* de la Cité. Là, il est dans son élément. Il porte le même costume que les maîtres d'hôtels du West End, seulement la cravate et le plastron sont d'un blanc douteux, et l'habit et le pantalon sont déformés, graisseux et râpés.

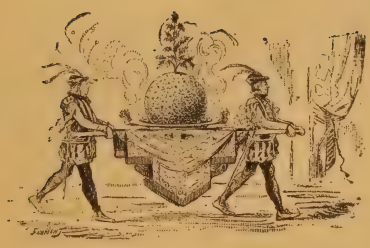
Il ne porte jamais de tablier, et c'est ce qui explique l'aspect

luisant de son habit, et les taches innombrables dont son gilet et son pantalon sont émaillés.

Dans les restaurants de premier ordre, un garçon habile doit avoir une certaine érudition culinaire. Il doit connaître non seulement le nom et la nature des plats qu'il est chargé de placer sur la table, mais encore il doit être initié aux mystères de la cave. En un mot, un garçon qui connaît son métier doit être à la fois dégustateur et gourmet. Ces qualités ne sont pas requises pour un waiter de grill room, car ici le menu ne varie pas, et il suffit que le garçon sache faire la différence entre un

mutton chop, un rognon et un beefsteack, pour satisfaire et le public et le patron.

La principale étude de ce « waiter » consiste à chercher à bien connaître ses clients, qui sont pour la plupart des habitués. Il sait que celui-ci désire sa viande saignante, et cet autre, au contraire, l'aime bien cuite; il épie la cuisson derrière le chef, et veille à ce que chacun soit satisfait et servi selon son goût. Aussi, est-ce avec un sentiment d'orgueilleuse fatuité qu'il place l'assiette fumante devant le client, qui le remercie d'un coup d'œil et d'un sourire, en atttendant le pourboire de rigueur.



LES RESTAURANTS DU PAUVRE A LONDRES

Londres est peut-être la ville du monde où la loi des contrastes se fait le plus sentir. Plus que partout ailleurs, le vice y coudoie la vertu, et le luxe la misère. C'est ainsi que dans les quartiers aristocratiques, près des vastes squares, des splendides avenues et des rues spacieuses, on voit aboutir des ruelles étroites et immondes. A proximité des maisons seigneuriales, on trouve des masures sordides. Ici, la richesse et l'élégance; là, la pauvreté et les haillons. Et, non loin des somptueux hôtels et des cabarets à la mode, le modeste restaurant, non moins typique, du déshérité de la fortune.

Ces établissements, ce sont les restaurants du pauvre. Il y en a de plusieurs sortes : les uns sont en plein vent; les autres sont en boutique. L'installation des premiers est peu coûteuse. Elle consiste en une charrette à bras sans ridelles, sur laquelle trois ou quatre récipients en zinc laissent échapper, à travers leurs couvercles, une vapeur suspecte qui choque un peu le sens olfactif des délicats, mais qui allèche et séduit les affamés qui, pour un penny, se passent la fantaisie de manger à leur choix un tronçon d'anguille étuvée, une portion de tripes, ou une tranche de porc salé.

Pour un autre penny, on a droit à une ou deux pommes de terre bouillies, de sorte que, pour la petite somme de vingt centimes, on peut faire un repas qui, s'il n'est pas luxueux, est du moins substantiel.

Ces établissements ambulants s'installent ordinairement à proximité d'une fontaine publique, de sorte que le client peut se désaltérer à discrétion et à peu de frais. Inutile d'ajouter qu'on ne met, à la disposition du consommateur, ni tables, ni sièges, et que les fourchettes et les couteaux brillent par leur absence. Une écuelle de terre est le seul ustensile confié aux clients. Les autres restaurants de bas étage se divisent en deux catégories : les « fish shops » et les « sausage houses ».

Dans les fish shops, on ne mange que du poisson frit et des pommes de terre également frites. Aux heures des repas, les boutiques sont littéralement assiégées par la populace, que trois ou quatre « fritteurs » ont peine à servir.

Le poisson qu'on débite ainsi, quoique de qualité inférieure, a l'avantage d'être excessivement frais. Découpé en morceaux égaux, il est fariné, frit, et distribué en sortant de la friture aux nombreux clients, qui l'emportent ou le mangent sur place, assis sur des bancs rangés dans la boutique.

Il existe, dans Shafsbury Avenue, un des quartiers les plus populeux de Londres, un établissement de ce genre, agencé et exploité par un Piémontais, qui fait annuellement de splendides affaires. Dans les « sausage houses », on mange debout, devant un comptoir crasseux et reluisant de graisse, des saucisses problématiques, et des tranches de bœuf à mine suspecte, qu'on décore du nom pompeux de rumpsteaks.

On peut voir, dans la boutique de ces restaurants, de larges plats carrés en fonte, dans lesquels mijotent continuellement des saucisses et des oignons nageant dans la graisse. Pour quatre pence, on a droit à deux saucisses et à une énorme platée de purée de pommes de terre.

Quant au liquide, ces établissements n'ont pas le droit d'en débiter; il faut que le client, pour étancher sa soif, aille à la fontaine voisine ou au public house du coin.

LES TOASTS ET LEUR ORIGINE

Les Grecs et les Romains professaient, pour l'art de boire, un enthousiasme sans limites, et, dans leurs agapes, qui dégénéraient en orgies, on se portait des défis jusqu'à ce que l'ivresse bestiale vînt mettre un terme à ce tournoi bachique.

C'est de cette époque que date la coutume de porter des santés. On buvait à la religion, à l'amitié, à la patrie, aux dieux de l'Olympe, aux hommes célèbres, et aux événements glorieux. Quand on portait la santé d'une maîtresse, il était de bon goût de vider autant de coupes qu'il y avait de lettres en son nom.

Plus tard, les premiers chrétiens burent à la sainte divinité, puis aux saints du Paradis. C'est ce qu'on appelait boire aux anges. Cette coutume donna naissance à tant d'ivrognerie dans l'armée, que Charlemagne, pour y mettre un frein, défendit à ses soldats de boire à la santé les uns des autres.

C'est surtout en Perse que l'usage du vin était en honneur, et, d'après Aristote, les Scythes élisaient pour chef celui qui buvait le mieux. On raconte que Darius Ier avait ordonné en mourant qu'on gravât ces mots sur sa tombe : « J'ai bu, et j'ai pu bien boire. »

En Pologne, plus d'un roi électif a dû sa couronne au courage qu'il montra en tenant tête aux Palatins, qui étaient d'intrépides buveurs. De là le dicton « ivre comme un Polonais ».

Il est une chose digne de remarque, c'est que les habitants des pays qui produisent les meilleurs vins sont en général d'une sobriété exemplaire ; témoins les Espagnols, les Italiens et tous les Orientaux.

Aujourd'hui, nous buvons avec plus de modération et de discernement que les anciens ; mais, malgré la propagande de l'armée du Salut et des sociétés de tempérance, jamais on n'arrivera à introduire, dans un pays civilisé, l'habitude de

trinquer avec de la limonade, ou à se porter des « toasts » avec de l'eau claire.

Le mot « toast », employé communément, a été emprunté aux Anglais, qui ont une manière particulière de porter une santé : Après avoir vidé leurs verres, tous les assistants entonnent en chœur le traditionnel couplet, qui se chante sur un air ressemblant à s'y méprendre à celui de Malborough :

He is a jolly good fellow(*ter*) [1].
And so say all of us.

Après quoi, la compagnie se lève comme un seul homme, et, le verre en main, pousse à trois reprises différentes, un formidable hip! hip! hip! Hurrah!

D'après certains philosophes, le degré de civilisation d'un peuple serait proportionnel à la quantité et à la qualité du vin qu'il consomme. Pour réfuter leurs arguments, il suffit de regarder l'Angleterre et l'Allemagne, où l'on ne boit que de la bière, et qui, cependant, ne sont pas plus en retard, comme nations civilisatrices, que les pays essentiellement vinicoles. La décadence et l'affaiblissement d'un peuple sont causés par l'abus des boissons, quelle que soit leur nature ; et l'homme qui se grise de vin n'est pas plus intéressant que celui qui se grise de bière ou d'alcool.

Des cuisines en général.

Le système mis en pratique par tous les grands hôtels de Londres, d'avoir les cuisines construites à l'étage le plus élevé, a le double avantage de ne pas incommoder le public par l'odeur émanant des fourneaux, et de rendre la cuisine plus supportable aux cuisiniers qui ont, de cette façon, de l'air et de la lumière à profusion.

1. C'est un parfait bon vivant,
Nous sommes tous d'accord pour le proclamer.

Quand donc verrons-nous adopter à Paris ce système américain et anglais, que l'humanité réclame et que l'hygiène prescrit? Quand donc le conseil municipal se décidera-t-il à agir sérieusement et ordonnera-t-il la suppression de ces ignobles cuisines qui sont la honte de certains hôtels et restaurants de la capitale?

Quand donc construira-t-on des cuisines en rapport avec l'importance de l'établissement, et supprimera-t-on les nombreux inconvénients, mille fois signalés, qui existent dans la plupart des hôtels et des restaurants de la capitale? Dans des caves privées d'air et de lumière, de malheureux ouvriers sont entassés, exposés à la chaleur d'un immense fourneau chauffé à blanc, et forcés, pendant toute la journée, de subir les émanations du gaz, de la braise et des marmites, auxquelles vient se joindre la nauséabonde vapeur de l'eau grasse du cylindre.

Et, pour combler la mesure, ce local séduisant n'est aéré, la plupart du temps, que par quelques infimes soupiraux qui déversent sur la tête des travailleurs des bouffées d'air glacé.

Doit-on s'étonner, après cela, que d'après le dire des médecins et des hommes compétents, la profession de cuisinier soit une des plus pénibles, et la classe d'ouvriers de Paris chez laquelle la mortalité fait le plus de ravages?

Les Mets nationaux

Chaque peuple a ses coutumes, ses mœurs, ses lois et sa religion. Chaque pays a son chant, son costume et son mets national.

Le Russe a, comme mets préféré, son caviar; l'Allemand, sa choucroute; l'Espagne, son olla podrida; l'Italie, son macaroni; l'Inde, son curry; la Turquie, son pilaff; la Chine, ses nids d'hirondelles; la France, son pot-au-feu, et l'Anglais son roast beef.

L'adoption d'un mets populaire s'identifie dans l'espèce avec

le climat du pays, ainsi qu'avec la nature et la production du sol, et les aptitudes des habitants. C'est ainsi que les peuples du nord réclament une nourriture plus riche et plus substantielle que les peuples méridionaux. La sobriété de ceux-ci ne s'accommoderait nullement avec le tempérament de ceux-là, de même que l'intempérance des uns ne conviendrait pas à la nature des autres.

En France, il y a des mets spéciaux originaires de certaines villes ou de certains départements, tels que les pâtés de Pithiviers et d'Amiens, les poulardes du Mans, les saucissons de Lyon, les rillettes de Tours, etc.

Il en est de même en Angleterre, où chaque comté a une spécialité à son actif. C'est ainsi que le comté de Wiltshire est renommé pour son lard fumé; le Yorkshire pour ses jambons; le Leicestershire pour ses pâtés de porc. Le mouton le plus estimé vient du pays de Galles; le meilleur bœuf vient d'Écosse, et les volailles grasses sont élevées dans le Surry. Chester produit un fromage renommé; Bristol un chocolat très estimé; Yarmouth des harengs fumés; Cambridge des saucisses excellentes; Norwich des oies superbes; Dublin du « stout », et le Devonshire du cidre délicieux.

Tels sont les mets dont les Anglais s'enorgueillissent, et dont, selon moi, ils ont raison de se montrer fiers.

LE JOUR DE NOËL EN ANGLETERRE

Christmas comes but once a year
But when it comes, it brings good cheer.

Il est un jour de l'année où la cuisine anglaise déploie toutes ses bannières, et se montre essentiellement nationale. Ce jour, si impatiemment attendu par les gros mangeurs comme par les petits, c'est le jour de Noël. Pour ceux-ci comme pour ceux-là, cet anniversaire n'est mémorable que parce qu'il évoque pour eux des hécatombes de dindes, d'oies et de gibiers de toutes espèces, des massacres de bœufs gras, de porcs et de moutons;

ils entrevoient des guirlandes de boudins, de saucisses et de cervelas, des montagnes de plum-puddings et des fournées de *mince pies*.

Un spectacle, unique dans le monde entier, est celui que présentent les boutiques et les étaux de bouchers et de marchands de volaille, l'avant-veille de Noël. Chacun cherche à éclipser son concurrent par la quantité et la qualité de la marchandise exposée aux regards avides et curieux de la foule, qui se presse et encombre les rues comme un soir d'illuminations, et qui vient admirer les innombrables victimes immolées sur l'autel de la goinfrerie. Des hourras enthousiastes saluent les boutiques les mieux garnies de victuailles et les plus somptueusement ornées. Il n'est pas rare de voir, chez certains bouchers du west end, une douzaine de bœufs entiers accrochés symétriquement autour de la boutique, et escortés de cinquante à soixante moutons. Chez les marchands de volaille, le spectacle n'est pas moins curieux. Le plafond de la boutique semble tapissé de plumes, tellement est entassé le gibier qu'on y a suspendu. — A l'étalage, trois ou quatre cents oies et dindes, toutes plumées, resplendissantes de graisse et de blancheur, excitent la convoitise des affamés et charment les regards des gourmands. Puis des poulets, des lièvres, des lapins en profusion, tapissent la devanture de la maison depuis le deuxième étage jusqu'à la base. Le tout entremêlé de fleurs, de rubans et de branches de houx, dont les feuilles vertes et les baies rouges forment un cadre charmant à ce séduisant tableau.

Noël arrive enfin. Personne, en Angleterre, ne doit jeûner ce jour-là; chacun est tenu de faire bombance, selon ses moyens, bien entendu. Les philanthropes et les âmes charitables se cotisent pour offrir le repas de Noël aux déshérités de la fortune et aux misérables intéressants. On alloue même, m'a-t-on dit, une légère amélioration à la pitance des condamnés dans certaines prisons.

Chez le petit bourgeois, comme chez le lord richissime, on se réunit en famille, et, sur chaque table, le même menu régit le repas. Un roastbeef, une dinde ou une oie figurent généra-

lement comme pièce de résistance, qu'accompagnent un jambon, des saucisses et du gibier; puis l'inévitable plum-pudding et les fameux *mince pies*, dont j'ai donné la recette au chapitre X.

Dans les grandes familles, tous les employés et serviteurs sont conviés à prendre place au banquet du jour de Noël. Le personnel, outre les familiers de la maison, comprend les jardiniers, gens d'écuries, garde-chasse, etc., et forme un total de cent à cent cinquante personnes. — La quantité de victuailles et de liquides absorbés dans ces agapes pantagruéliques, où le punch et la bière coulent à profusion, est quelque chose de monstrueux; aussi, lorsqu'à minuit le majordome commande la retraite, tous les festoyeurs quittent le château en titubant, et bon nombre d'entre eux, incapables de regagner leurs demeures, sont retrouvés le matin, parsemés dans le parc, où ils ont passé le reste de la nuit à la belle étoile.

PLATS DU JOUR

La plupart des restaurants de Paris, et surtout les maisons de second ordre, ont adopté la coutume, pour allécher le passant en quête d'un déjeuner ou d'un dîner, d'afficher à leur porte, ou sur les carreaux de leur établissement, un menu en tête duquel figurent un ou plusieurs plats du jour, recommandés comme ayant été préparés d'une façon spéciale. Cette tactique ne manque jamais son effet, et il est bien rare que le client ne se fasse pas servir le plat désigné.

Le plat du jour rappelle le truc de prestidigitation qu'on nomme *la carte forcée*. On connaît ce tour qui consiste à faire choisir, à une personne de la société, une carte dans un jeu étalé en éventail. Celui qui présente le jeu a eu soin, préalablement, de placer une carte connue, de façon à ce qu'elle dépasse un peu l'alignement des autres. Or, il arrive, presque toujours, que c'est sur cette carte que se portera le choix de celui ou de celle à qui le jeu est présenté.

Le plat du jour consiste souvent en un mets populaire apprécié des gens qui se contentent d'un seul plat pour leur repas. Ici, ce sera un bœuf à la mode ou un haricot de mouton; là figurera, en évidence sur le menu, un macaroni au gratin, un civet de lièvre ou une sole au vin blanc.

Quelques établissements des boulevards ont imaginé d'afficher, comme plats du jour, des mets étrangers, pour tenter la curiosité des gourmets non initiés à ces préparations exotiques.

C'est ainsi qu'ils annoncent, chaque jour de la semaine, un ragoût différent, tel qu'un cassoulet, une bouillabaisse, une brandade de morue, un curry à l'Indienne, un potage tortue, etc.

Cette innovation a beaucoup de succès auprès des étrangers qui ont la nostalgie de la cuisine du pays natal, et aux yeux des Parisiens qui, pour la plupart, ne connaissent ces mets délicieux que par les récits des voyageurs.

Chaque pâtissier à la mode, chaque confiseur en renom, chaque restaurant bien coté a un plat du jour qui ne varie jamais. C'est une spécialité de la maison; et ce mets unique et consacré par la vogue a fait souvent la fortune du propriétaire de l'établissement. Je citerai pour mémoire :

Les filets de soles de Marguery; les pommes de terre Maire; l'entrecôte Bonnefoi; les pieds de mouton d'une maison des Halles; la timballe Bontou; les tripes à la mode de Caen de Jouanne; les pâtés de Lesage; la croustade de foie gras de Charvin; les babas de Sthorer; le homard à l'américaine de Peters; le moka de la maison Quillet; le cussy de chez Bourbonneux; le Saint-Honoré de Chiboust; les timbales de crevettes de chez Boot; la choucroute des brasseries; la soupe à l'oignon des tavernes, etc.

Si, des grands boulevards, nous dirigeons nos pas vers les quartiers excentriques, nous trouvons encore, dans les guinguettes de barrières, le plat du jour immémorial qui ne varie jamais non plus. C'est la mystérieuse gibelotte, d'où s'échappe un parfum d'ail, d'échalote et de vin suret, si cher aux gourmets populaires; ragout suspect dans lequel le consommateur cherche

avec angoisse à découvrir la tête révélatrice, qui doit le renseigner sur la nature du gibier qui le compose.

Les restaurants des bords de la Seine et des rives de la Marne ont également leurs plats du jour : c'est l'appétissante friture de goujons et la traditionnelle matelote d'anguille, que les canotiers parisiens, les pêcheurs à la ligne et les touristes, viennent savourer en chœur les dimanches et fêtes.

La renommée de cette matelote des restaurants riverains est, il faut le dire, amplement justifiée ; car, outre qu'elle est généralement préparée par des mains habiles et expérimentées, l'anguille, pêchée du jour et de la veille, est conservée dans l'eau courante, et n'a pas le temps de pâtir et de dépérir comme celles que l'on conserve dans les viviers d'eau dormante. Elle est vivace et saine lorsqu'on la tue, et frémissante encore lorsqu'on la plonge dans la mirepoix bouillante.

L'entrecôte Bercy, avec son beurre aux échalotes et ses pommes de terre soufflées, est le plat du jour de l'entrepôt et de la halle aux vins.

Les escargots sont la spécialité des marchands de vins, où on les voit constamment exposés tout farcis et prêts à mettre au four. C'est le plat du jour de l'ouvrier qui peut se payer le luxe d'un supplément. Quant à l'ouvrier pauvre, son plat du jour consiste en une miche de gros pain, sur lequel il étend une couche de fromage ou de charcuterie de seconde catégorie.

Le marchand de marrons, de son côté, est la providence du trottin qui va faire sa course, et de l'écolier sortant de la classe. « Marrons chauds et bons », voilà leur plat du jour.

Celui du misérable, c'est cette platée de victuailles innommables qui se débite dans un coin des halles, et si bien définie sous le nom d' « arlequin », que lui a décerné quelque gouailleur philosophe en haillons, à cause de la diversité des mets qui le composent. Et, puisque nous sommes aux halles, n'oublions pas la soupe des malheureux qui se débite, tous les matins, autour du grand caravansérail de l'alimentation. N'oublions pas surtout le lard frit, la saucisse et l'andouillette, qui rissolent dans de grandes poêles sous des auvents, dans les petites rues adja-

centes des halles. Ce sont les plats du jour des marchandes, des porteurs, des forts, des gardeuses, etc.

Toutes les fêtes carillonnées ont aussi leurs plats du jour. Ainsi, le premier de l'An, ce sont les dragées, les fondants et les marrons glacés. Le jour de l'Épiphanie, c'est le gâteau des Rois, avec la fève de rigueur cachée dans les plis de sa pâte feuilletée. Le mardi gras, ce sont les crêpes et les beignets soufflés; et le vendredi saint, le plat du jour n'est-il pas la morue salée? tandis qu'à Pâques, ce sont les œufs rouges de légendaire mémoire. Noël arrive à son tour, accompagné de son cortège de dindes truffées et d'oies aux marrons, mais précédé de la nuit du Réveillon, que notre confrère et ami Achille Ozanne a si spirituellement décrit dans son livre de poésies gourmandes.

Cette *nuit-là*, c'est le *Cher Ange* de Monselet qui est le plat du jour. Pour fêter les grands saints du Paradis, n'a-t-on pas adopté, comme plat du jour, l'antique nougat d'amandes orné de son pompon en sucre filé, et le classique biscuit de Savoie, surmonté de l'éternel petit amour en pastillage émergeant du sein d'une rose en papier de soie. Et dans les repas de noce, n'est-il pas d'usage de servir invariablement un potage à la bisque? et la pièce du milieu, n'est-elle pas toujours une double corne d'abondance d'où s'échappent deux avalanches de fruits glacés, de bonbons et de petits fours? Le choix de ce motif de pièce montée semble bizarre, et fait la joie des loustics de la noce, qui trouvent un sujet de plaisanterie dans l'accouplement de ces deux cornes; tandis qu'en réalité on ne doit voir, dans ces attributs de Cérès, qu'une allégorie à l'adresse des héros de la fête, et que cette profusion de gâteaux, de fleurs et de fruits, symbolise les bonheurs et les félicités sans nombre, qui doivent embellir et charmer l'existence des deux époux.

Mais quel est ce bruyant clic-clac qui se fait entendre du côté du jardin public, et pourquoi ces bébés quittent-ils subitement leurs jeux pour courir à la rencontre d'une bonne femme, chargée d'une boîte en forme de tambour, que surmonte un cadran sur lequel se meut une aiguille mobile?

C'est que c'est l'heure du goûter des enfants, et que le clic-clac qui accompagne le refrain connu de la marchande d'oublies : *Voilà le plaisir, mesdames, voilà le plaisir!* annonce aux joyeux bébés l'arrivée de leur plat du jour.

L'enfant qui vient de naître, ainsi que le vieillard qui touche au terme de sa carrière, ont aussi leur plat du jour. Pour ce dernier, ce sont les panades, les purées, les cervelles, les œufs; enfin, tous les aliments d'assimilation facile et de mastication peu laborieuse. Quant au nouveau-né, c'est le lait maternel qui est son plat du jour, nourriture sublime et mystérieuse qu'un pourvoyeur céleste a préparée, et que la nature, selon ses lois impénétrables, a prescrit comme l'aliment divin qui réunit les qualités nutritives nécessaires à l'existence de l'enfant, à qui ce régime unique convient et profite, et que nul autre aliment ne saurait remplacer.

LE COUVRE-CHEF

La dénomination de « toque », qu'il eût été plus logique d'appeler "couvre-chef", s'applique à la coiffure du cuisinier.

Non seulement il existe plusieurs espèces de toques, mais la manière de s'en coiffer varie à l'infini, selon le caprice, la fantaisie ou les aptitudes de celui qui la porte.

Dans toutes les cuisines de l'Europe, le costume du chef est partout le même : c'est la veste blanche traditionnelle. Seule, la coiffure subit des transformations.

L'Anglais s'affuble du bonnet écossais fortement empesé, comme toute sa personne.

L'Espagnol se coiffe du béret de laine blanche ou de coutil, qui tend à devenir à la mode à Paris. La forme en est gracieuse, et, comme le *Scotch cap*, ne manque pas d'élégance.

Je n'en dirai pas autant de l'espèce de bonnet de police dont se parent les cuisiniers allemands, et qui, malgré le gland dont il est orné, est laid et incommode.

La toque est la coiffure la plus en usage chez les cuisiniers français. Elle se compose d'une bande de toile ou de coutil, qui s'adapte au contour de la tête, et de laquelle émerge une calotte de même étoffe, plissée sur les bords. La nature flexible de l'étoffe la rend susceptible d'une foule de transformations plus ou moins gracieuses, plus ou moins excentriques.

On peut généralement juger du caractère d'un chef par la manière dont il se coiffe. Celui-ci, par exemple, qui se plaît à porter la toque légèrement ballonnée et penchée en arrière, en coup de vent, est presque toujours un homme autoritaire, violent et emporté. Celui-là qui la pose crânement, inclinée sur le coin de l'oreille, en flambard, est un poseur. C'est le loustic du fourneau, et l'on reconnaît à son accent qu'il est originaire des rives de la Garonne.

Cet autre, qui la met négligemment et simplement aplatie sur le sommet, dénote un insouciant ou un philosophe, tandis qu'il est notoire que la toque, placée en avant et rabattue sur les yeux, abrite le crâne d'un penseur, à moins que ce ne soit celui d'un paresseux, d'un sournois ou d'un boudeur.

La toque dite « tour Eiffel », allongée perpendiculairement, est la coiffure favorite des gens de petite taille, qui cherchent à se grandir aux yeux de leurs subalternes. Cette coiffure a un aspect vulgaire et fait songer à la légendaire casquette à trois plates-formes. Il n'y manque que la visière.

La toque de l'apprenti a son cachet particulier : frippée et rendue mollasse au contact de la manne que l'enfant a portée sur sa tête, on devine qu'elle n'a pas passé par les mains de la blanchisseuse, et qu'elle a été simplement lavée par l'apprenti économe sous la pompe de la cour, et séchée à la bouche du four, au mépris de l'amidon et du fer à repasser.

La toque a subi, à diverses époques, les caprices de la mode. Sous Louis-Philippe, elle était d'une grande ampleur. Fortement empesée et tendue au moyen d'une baleine circulaire introduite dans la doublure, elle produisait l'effet d'un nimbe tel que les peintres en mettent autour de la tête des saints.

Sous le second empire, le bonnet grec orné d'un gland était en vogue. Les gens chauves le portaient en velours ou en drap; les chevelus, en toile ou en filet.

N'oublions pas, pour compléter cette étude, de mentionner l'ancien casque à mèche, qui était l'unique coiffure adoptée par nos anciens.

Ce n'est que depuis 1830 que la toque, telle qu'on la porte aujourd'hui, a remplacé le classique bonnet de coton. Ce bonnet, aussi ridicule qu'incommode, ne se rencontre plus que sur la tête de quelques vieux cuisiniers d'hôtel de province.

Le bonnet de coton se portait aussi de différentes manières, et je me souviens qu'étant apprenti, nous savions pronostiquer avec certitude des dispositions d'esprit de notre chef d'après la façon dont il se coiffait; et, selon qu'il avait essuyé des reproches ou reçu des éloges, ou bien quand il avait un peu trop pactisé avec Bacchus, il mettait son bonnet en avant, en arrière ou de côté, le rabattait sur les yeux ou l'enfonçait sur ses oreilles. Dans ce dernier cas, on n'avait qu'à bien se tenir, car il y avait de l'orage dans l'air.

Pour des raisons d'hygiène et de confort, plus encore que pour satisfaire aux exigences de la mode, on a tout à fait abandonné le bonnet de coton, et tel cuisinier qui s'en affublerait aujourd'hui paraîtrait ridicule et s'exposerait à la risée de tout le monde et particulièrement de ses confrères.

Cependant, je ne puis m'empêcher de penser que cette coiffure, qui nous semble grotesque, a été portée par Carême, Laguipière et tant d'autres célébrités culinaires dont nous honorons la mémoire. Aussi, rien qu'à ce titre, nous devons, sinon admirer, du moins vénérer le bonnet de coton.

SOUPER DE BAL POUR 800 PERSONNES

Servi par M. J. Corblet chez M. Bischoffsheim, Londres.

Consommé de volaille en tasses (froid)

CHAUD

Consommé Sévigné.
Côtelettes d'agneau aux petits pois.
Cailles rôties sur canapés.
Poulets rôtis au cresson.

ENTRÉES FROIDES

Petits paniers de soles Shouvaloff.
Salade de homard.
Saumon à la Francfort.
Suprême de poulardes à la Nemours.
Chaud-froid de cailles à l'impériale.
Dartois de volaille à l'amphitryon.
Côtelettes de canetons Beauvilliers.
Mauviettes à la Grosvenor.
Poulets froids à la gelée.
Poulardes à l'écarlate.
Asperges géantes sauce mousseuse.
Sandwiches variés.
Petits pains à la française.

RELEVÉS FROIDS

Jambon d'York à la gelée.
Langues de bœuf dressées, découpées.

ENTREMETS

Pâtisserie variée.
Bavarois au riz.
Charlottes viennoises.
Compote de fruits à la gelée.
Bavarois aux framboises.
Gelées macédoines de fruits au champagne.
Gâteau Monte-Carlo.
Gelées au Dantzick.
Chartreuses de fraises au marasquin.

GLACE

Vanille pralinée, cerises, citrons, café à la Chantilly.

DINER DE 24 COUVERTS

POTAGES

Mulligatawny.
Printanier à la royale.

POISSONS

Côtelettes de saumon aux concombres.
Brochet farci sauce crevettes.

ENTRÉES

Rissoles d'huîtres.
Quenelles de volaille à la Lucullus.
Côtelettes à la réforme.

RELEVÉS

Poularde et langue jardinière.
Hanche de venaison.

ROTS

Canvasback ducks à l'américaine.
Pois à l'anglaise.

RELEVÉS

Coquilles de homard au gratin.
Chartreuse de fraises.
Pêches à la Bourdaloue.

DESSERT

Darioles au parmesan.

MENU DE 12 COUVERTS

POTAGES

Consommé de gibier aux quenelles.
Crème de céleris aux croûtons.

POISSONS

Crimped salmon à l'écossaise.
Filets de merlans à la dauphine.

ENTRÉES

Purée de volaille aux œufs de pluviers.
Tournedos aux olives farcies.

RELEVÉS

Canetons braisés aux pois.
Selle de mouton.

ROTS

Ortolans.
Asperges en branches.

RELEVÉS

Coquilles d'huîtres à la tartare.
Gelée Macédoine au marasquin.
Soufflé au gingembre.

DESSERT

Biscotins au fromage.

DINER DE NOEL

POTAGE

Tortue clair.

POISSONS

Filets de soles vénitienae.
Turbot sauces homard et hollandaise.

ENTRÉES

Boudins de levraut financière.
Côtelettes de mouton à la Soubise.

RELEVÉS

Dinde rôtie.
Échine de porc.
Roast beef.

ROTS

Perdreaux.
Céleris braisé à l'espagnole.

ENTREMETS

Gelée d'orange.
Mince pies.
Plum-pudding.

RELEVÉS

Petits soufflés au parmesan.
Canapés de caviar.

MENU DE 70 COUVERTS

PAR QUATRE

POTAGES

Cocky leeky.
Tortue lié.

POISSONS

Cabillard ciselé, sauce aux huîtres.
Filets de soles à la cardinal.

ENTRÉES

Croustades à la Monglas.
Filets de pigeons à la Duxelles.
Côtelettes d'agneau aux concombres.

RELEVÉS

Poulets à la milanaise.
Filet de bœuf sauce madère.

ROTS

Cailles bardées.
Pois à la française.

ENTREMETS

Salade russe.
Pudding de cabinet.
Tartelettes de cranberris.

RELEVÉS

Pailles au parmesan.
Anchois à la Marjolaine.

MODÈLES DE LUNCHEONS

Carré d'agneau rôti sauce menthe.
Pâté de pigeons à l'anglaise.
Filets de bœuf Châteaubriant.
Curry de mouton à l'indienne.
Poulet grillé à la tartare.
Œufs de pluviers au nid.
Pommes de terre au naturel et en purée.
Haricots verts à la poulette.

ENTREMETS

Tartes de pommes.
Pudding soufflé à la vanille.
Pain d'orange Chantilly.
Dartois d'abricots.

Longe de veau rôtie et langue salée.
Poulet braisé au riz.
Pudding de beefsteaks.
Perdreaux bardés sauce au pain.
Mutton chops.
Lapin en curry.
Croquettes de homard.
Blanquette aux concombres.
Chaud-froid de cailles.
Aspic d'œufs de pluviers.
Pommes de terre Anna.
Purée de pommes de terre.
Pois à l'anglaise.

ENTREMETS

Bread and butter pudding.
Tipsy cake.
Pain de la mecque à la crème.
Strawsberry fool.

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE PREMIER

POTAGES ANGLAIS — ENGLISH SOUPS

Bisque de crabes (*Bisque ob crabs*) 33
Bisque d'écrevisses à la Malmesbury (*Bisque of cray fish*) 34
Bouillon écossais (*Scotch broth*) 16
Hoche-pot à l'anglaise (*Hodge podge*) 17
Potage d'anguille (*Eel soup*) 35
— d'abatis (*Giblet soup*) 19
— — à l'irlandaise (*Giblet soup à l'irlandaise*) 19
— d'esturgeon à l'américaine (*Sturgeon soup*) 38
— fausse tortue (*Mockturtle*) 20
— aux huîtres (*Oyster soup*) 35
— au jarret de veau (*Knuckle of veal soup*) 18
— à la joue de bœuf (*Ox check soup*) 23
— Mulligatawny clair (*Mulligatawny clear*) 32
— Mulligatawny lié (*Mulligatawny thick*) 31
— au lapin (*Rabbit soup*) 18
— au pigeon (*Pigeon soup*) 30
— de perches à la Wastrefish (*Wastrefish soup*) 38
— aux poireaux (*Cocky leeky* 28
— de pieds de veau à la Windsor (*Calf's feet soup*) 25
— à la queue de bœuf (*Ox tail soup*) 27
— à la tête de mouton (*Sheep's head soup*) 26
— à la tête de daim (*Deer's head soup*) 29

Potage à la tortue (*Turtle soup*)..... 12
— de poulet au riz (*Chicken and rice soup*)..... 20
Porridge à l'écossaise (*Scotch porridge*)..... 17
Purée de grouse (*Grouse soup*)..... 21
— de pois secs (*Peas soup*)..... 34
— de lièvre à la Saint-Georges (*Hare soup à la Saint-George*)..... 31
Soupe au clam-chowders (*Clam-chowder soup*)..... 39
— aux moules (*Mussel soup*)..... 37
— aux terrapines (*Terrapine soup*)..... 40
Tisane de bœuf (*Beef tea*)..... 24
Water souchet de poisson (*Water souchet of fish*)..... 36
Soupe au bœuf..... 36

CHAPITRE II

POISSONS

Anguille frite et ballottine d'anguille..... 65
Anguille en ragoût (*collared eel*)..... 66
Anguille à la brochette (*Spitchcock eel*)..... 66
Cabillaud (*Cod fish*)..... 53
Cadgery (*Cadgery*)..... 50
Croquettes de saumon (*Salmon croquettes*)..... 48
Croquettes de turbot au curry..... 48
Filets de saumon à l'indienne (*Filets of salmon à l'indienne*)..... 48
Filets de turbot à l'indienne (*Filets of turbot à l'indienne*)..... 52
Filets de turbot à la Windsor (*Filets of turbot à la Windsor*)..... 52
Harengs fumés de Yarmouth (*Yarmouth bloaters*)..... 61
Kippered herrings (*Kippered herrings*)..... 62
Merluche fraîche et morue salée (*Haddock*)..... 56
Merluche fumée (*Finnan haddock*)..... 57
Ombre chevalier (*Char*)..... 49
Pâté d'anguille (*Eel pie*)..... 63
Pudding de filets de sole (*Filets of sole's pudding*)..... 56
Raie (*Crimped skate*)..... 60
Raie frite (*Fried Skate*)..... 61
Saint-Pierre (*John dory*)..... 45
Saumon ciselé (*Crimped salmon*)..... 46
Saumon fumé (*Kippered salmon*)..... 49
Sprats..... 55
Soufflé de morue salée (*Salt fish soufflé*)..... 56
Tête de cabillaud farcie (*Stuffed cod's head*)..... 55
Turbot à l'anglaise (*Turbot*)..... 50
White bait (*White bait*)..... 42
Escalopes de saumon aux concombres..... 50
Côtelettes de saumon à la Washington..... 50

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Anges à cheval (*Angels on horse back*) 73
Bucardes ou Clovisses (*Cockles*) 82
Calipash et Calipee 67
Clams 83
Crabe (*Dressed crab*) 75
Crabe à l'indienne (*Crab à l'indienne*) 76
Crabes mous 83
Crevettes (*Shrimps and Prawns*) 79
Curry de homard (*Curried lobster*) 79
Homard à l'américaine (*Lobster à l'américaine*) 76
Homard grillé (*Broiled lobster*) 78
Homard à la Newburg (*Lobster à la Newburg*) 78
Huitres anglaises (*English oysters*) 70
Huitres à la diable (*Deviled oysters*) 72
Huitres en beignets (*Oysters fritters*) 73
Huitres à la tartare (*Native oysters à la tartare*) 72
Huitres frites au naturel (*Fried oysters*) 74
Petits soufflés aux huitres 74
Nageoires de tortue (*Turtle fins*) 68
Petits soufflés aux huitres (*Small oysters soufflés*) 74
Terrapines à l'américaine 68
Terrine de crevettes (*Potted shrimps*) 81
Pâté de terrapine à la Baltimore 70

CHAPITRE III

BŒUF — BEEF

Bœuf (*Beef*) 85
Beef-steak aux huitres (*Beef-steak and oysters*) 90
Beef-steak (*Beef-steak*) 92
Bœuf pressé (*Pressed beef*) 95
Bœuf rôti (*Roast-beef*) 84
Bœuf salé (*Salt beef*) 93
Bubble and squeak (*Bubble and squeak*) 97
Cœur de bœuf (*Ox heart*) 101
Émincé de bœuf (*Minced beef*) 98
Bœuf de Hombourg râpé (*Grated Hombourg beef*) 100
Miroton aux os grillés (*Hashed beef and broilled bones*) 99
Os à la moelle (*Marrow bones*) 102
Pâté de beef-steaks (*Beef-steak pie*) 91
Pâté du berger (*Shepherd pie*) 89
Pâté de beef-steaks aux rognons (*Beef-steak and kidney pie*) 89
Pudding de beef-steak (*Beef-steak pudding*) 88
Pudding de beef-steak aux huîtres (*Beef-steak and oyster pudding*) 89
Pudding de beef-steak aux rognons (*Beef-steak and kidney pudding*) 89

Pudding de rognons (*Kidney pudding*) 89
Pudding roulé à l'émincé de bœuf (*Minced beef rolly pudding*) 99
Poitrine de bœuf salée (*Salted breast of beef*) 94
Purée de bœuf en terrine (*Potted beef*) 100
Purée de langue de bœuf (*Potted ox tongue*) 101
Rond de bœuf salé (*Round of beef*) 94
Rump-steak grillé (*Broiled rump-steak*) 90
Rump-steak braisé aux oignons (*Stewed steak and onions*) 91
Rump-steak sauté (*Fried rump-steak*) 92
Savory rolly pudding 97
Saucisses de bœuf (*Beef sausages*) 101
Toad in the hole 96
Tripes aux oignons (*Tripe and onions* 96
Tripes frites (*Fried tripe*) 96
Langue de bœuf salée 93
Joue de bœuf braisée 102

CHAPITRE IV

MOUTON ET AGNEAU — MUTTON AND LAMB

Agneau (*Lamb*) 111
Blanquette d'agneau (*Lamb scollops*) 113
Épigrammes d'agneau à l'indienne 113
Carré de mouton bouilli (*Boiled neck of mutton*) 109
Côtelettes à la Réforme (*Côtelettes à la Reform*) 104
Curry de mouton (*Curry of mutton*) 110
Fraissure d'agneau (*Lamb's fry*) 112
Gigot de mouton bouilli (*Boiled leg of mutton*) 108
Lamb chops (*Lamb chops*) 111
Mutton chops (*Mutton chops*) 105
Pâté de mouton (*Mutton pie*) 104
Petits pâtés de mouton (*Small mutton pies*) 110
Pudding de mouton (*Mutton pudding*) 109
Ragoût de mouton à l'irlandaise (*Irish stew*) 106
Selle de mouton rôtie (*Roast saddle of mutton*) 103
Scotch haggis (*Scotch haggis*) 107
Tête de mouton (*Sheeps' head*) 108
Tête d'agneau (*Lamb's head*) 112

CHAPITRE V

VEAU — VEAL

Escalopes de veau à l'anglaise (*Veal collops*) 116
Filet de veau rôti (*Roast filet of veal*) 115

Foie de veau (*Calf's liver*)..... 118
Longe de veau rôtie (*Roast loin of veal*)..... 116
Pâté de veau et jambon (*Veal and ham pie*)..... 117
Pâté de tête de veau *Calf's head pie*)..... 118
Poitrine de veau rôtie (*Roasted breast of veal*)..... 117
Tête de veau à l'anglaise (*Calf's head*)..... 117
Pain de veau et jambon (*Veal and ham cake*)..... 120
Carré de veau rôti à la crème..... 119
Pudding de rognons de veau..... 120
Tête de veau à la diable..... 119

CHAPITRE VI

VENAISON

Bouchées et croustades de venaison..... 126
Civet de venaison (*Civet of venison*)..... 125
Croquettes de venaison (*Venison croquettes*)..... 128
Côtelettes de venaison (*Venison chops*)..... 124
Fressure de venaison (*Venison fry*)..... 125
Hanche de venaison (*Haunch of venison*)..... 122
Émincé de venaison (*Hash of venison*)..... 124
Langues de rennes (*Rein d'eer's tongues*)..... 127
Panade de venaison (*Venison panade*)..... 128
Pâté de venaison (*Venison pasty*)..... 124
Petits pâtés de venaison (*Small venison pies*)..... 126
Quenelles de venaison..... 126
Timbale de venaison milanaise..... 127
Puré, émincé et hachis de venaison..... 128

CHAPITRE VII

PORC — PORK

Bath chap..... 135
Boudin noir à l'anglaise (*Black pudding*)..... 131
Cochon de lait rôti (*Roast sucking pig*)..... 132
Cochon de lait à l'américaine (*Sucking pig à l'américain*)..... 133
Côtelettes de porc (*Pork chops*)..... 131
Côtelettes de porc à l'indienne (*Pork cutlets à l'indienne*)..... 131
Échine de porc (*Chine of pork*)..... 138
Jambon d'York (*York ham*)..... 135
Lard bouilli et frit (*Boiled and fried bacon*)..... 136
Lard grillé (*Broiled bacon*)..... 137

Pâté de porc (*Pork pie*) 133
Pâté de chaud de porc frais (*Hot pork pie*) 134
Petits pains aux saucisses (*Sausage rolls*) 138
Porc rôti (*Roast pork*) 130
Porc bouilli (*Boiled pork*) 131
Pudding de saucisses (*Sausage pudding*) 137
Saucisses anglaises (*English sausages*) 139
Jambon rôti 136

CHAPITRE VIII

VOLAILLE ET GIBIER — POULTRY AND GAME

Bécasse (*Woodcock*) 161
Coq de bruyère (*Black game*) 160
Canard d'Amérique (*Canvas back duck*) 163
Canard sauvage à l'américaine (*Wild duck*) 172
Curry de lapin (*Curry of rabbit*) 160
Curry de poulet (*Curry of chicken*) 141
Cygne rôti (*Cygnet*) 165
Dinde à l'anglaise (*Turkey*) 151
Dinde braisée aux huîtres (*Braized turkey oyster sauce*) 153
Dinde au céleri (*Braized turkey celeri sauce*) 153
Faisan (*Pheasant*) 160
Filets de volaille à l'indienne (*Filets of chicken à l'indienne*) 142
Grousse rôtie (*Grousse*) 174
La chasse en Angleterre (*Shooting in England*) 154
Le lapin (*Rabbit*) 156
Lapin bouilli (*Boiled rabbit*) 159
Lapin rôti (*Roast rabbit*) 158
Lièvre rôti (*Hare*) 160
Oie rôtie (*Goose*) 148
Grouse norwégienne 176
Pâté d'abatis (*Giblet pie*) 146
Pâté du chasseur (*Hunters' pie*) 166
Pâté du corbeau (*Rook pie*) 155
Pâté de lapin (*Rabbit pie*) 156
Pâté de pigeon (*Pigeon pie*) 146
Pâté de poulet (*Chicken pie*) 146
Pâté de Devonshire (*Devonshire pie*) 147
Perdreaux (*Pardridges*) 161
Poulardes à l'anglaise (*Poulard*) 140
Poulet bouilli à l'indienne (*Chicken à l'indienne*) 141
Poulet bouilli sauce persil (*Boiled chicken parsley sauce*) 141
Poulet bouilli aux huîtres (*Chicken oyster sauce*) 142
Poulet sauté aux huîtres (*Chicken sauté with oysters*) 142
Poulet effilé et grillé (*Pulled and grilled chicken*) 143

Poulet effilé aux concombres (*Pulled chicken with cucumbers*) 144
Poulet grillé à la diable (*Devilled chicken*) 144
Pudding de lapin (*Rabbit pudding*) 159
Pudding de mauviettes (*Lark pudding*) 162
Pâté de Yorkshire (*Yorkshire pie*) 169
Pâté monstre du Jubilé (*The Jubilee monster pie*) 169
Pâté de bécasses en terrine (*Woodcock pie*) 166
Terrine de purée de lièvre (*Potted hare*) 167
Paonnaux rôtis (*Peacock*) 171
Pâté de grouse à la Balmoral 175

CHAPITRE IX

ŒUFS ET LÉGUMES — EGGS AND VEGETABLES

Croustades de pommes de terre 188
Céleris (*Celery*) 193
Choux de mer (*Seakale*) 194
Choux rouges (*Red Cabbages*) 194
Concombres (*Cucombers*) 193
Courges (*Vegetable marrow*) 191
Cresson Alénois (*Mustard and cress*) 193
Fèves de marais (*Broad beans*) 194
Gingembre (*Ginger*) 192
Haricots verts (*French beans*) 193
Oignons farcis (*Farced onions*) 191
Oignons d'Espagne (*Spanish onions*) 191
Œufs à la coque (*Plain boiled Eggs*) 177
Œufs farcis à l'indienne (*Farced Eggs*) 180
Œufs de pluviers (*Plovers Eggs*) 180
Omelette de Noël (*Christmas omelette*) 180
Omelette au curry (*Curried omelette*) 183
Pâté du pauvre homme (*Poor man's pie*) 189
Pommes de terre en robe de chambre (*Potatoes in their jacket*) 184
Pommes de terre soufflées (*Soufflé potatoes*) 189
Pommes de terre bouillies et rôties (*Potatoes roasted and boiled*) 185
Puddings de pois secs (*Peas pudding*) 195
Pudding de choux (*Cabbage pudding*) 195
Pudding de truffes (*Truffle pudding*) 190
Pommes de terre à la vapeur (*Steamed potatoes*) 186
Pommes de terre au four (*Baked potatoes*) 187
Pommes de terre nouvelles (*New potatoes*) 187
Pommes de terre en vermicelle (*Vermicelli potatoes*) 128
Purée de pommes de terre gratinée (*Purée of peas au gratin*) 187
Raifort (*Horse radish*) 196
Topinambours (*Jérusalem Artichokes*) 193
Topinambours frits (*Fried artichokes*) 192

Œufs pochés à l'irlandaise 178
Œufs pochés en robe de chambre 178
Œufs à la diable 179
Œufs pochés au lard 178
Œufs frits au jambon 178
Œufs de pluviers en bellevue 183
Œufs de mouettes 182
Tartelettes d'œufs de vanneaux 183
Pois à l'anglaise 188

CHAPITRE X

PATISSERIE — PASTRY

Balmoral cake 218
Banbury cake 206
Biscottes (*Rusks*) 220
Bouchées de mince meat 216
Buns 203
Butter biscuits 235
Cambridge cake 216
Cheese cake 205
Captain biscuits 227
Cheese biscuits 225
Compote de rhubarbe 211
Curd cheese cake (*Mirlitons*) 221
Cranberry tart 217
Devilled biscuits 227
Floating Island 224
Gâteaux à la noix de coco 223
Ginger cake 217
Ginger nuits 229
Madeira cake 219
Maids of honour 207
Mince pies 213
Muffins 224
Omelette de Noël 216
Pancakes 221
Pancakes soufflés 222
Plum-cake 200
Puff crakers 217
Queen's cake 219
Punch cake 200
Flemmery 209
Junket 229
Pancakes au gingembre 222
Mirlitons au lait caillé 221

Crumpets 229
Rissoles de mince meat 215
Scotch scones 228
Seed cake 218
Tartes de fruits en général 210
Tarte de groseilles et framboises 211
Tarte de pommes 210
Tartelettes de groseilles vertes 211
Tarte de potiron 212
Tarte de rhubarbe 210
Turnover 222
Tipsy cake 207
Trifle 208
Vol-au-vent de rhubarbe 212
Water biscuits 226
Wedding cake 201
York biscuits 226

CHAPITRE XI

PUDDINGS

Bavarois au gingembre 262
Amber pudding 257
Apple dumpling bouilli (*Boiled apple dumpling*) 250
Apple dumpling au four (*Baked apple dumpling*) 250
Bakewel pudding 256
Batter pudding (*Batter pudding*) 245
Beurre au cognac (*Brandy butter*) 235
Crème anglaise (*Custard*) 240
Crème renversée (*Steamed custard pudding*) 240
Dampfnuden à l'allemande (*German dumpling*) 252
Dumpling ordinaire (*Dumpling*) 249
Gelée sucrée de pieds de veau 261
Gelée fouettée 262
Gelée à la moskovite 262
Krapfens à la viennoise 253
Nursery pudding (*Nursery pudding*) 243
Œufs au lait (*Custard pudding baked*) 242
Pain d'orange 262
Pudding de Noël 238
Plum pudding (*Plum pudding*) 230
Pudding au citron (*Lemon pudding*) 246
— à l'orange (*Orange pudding*) 246
— à la mie de pain (*Bread crumbs pudding*) 246
— à la Prince Albert (*Prince Albert pudding*) 244
— de fruits en général (*Fruit pudding in general*) 256

Pudding à la pâtissière..... 258
— à la moelle (*Marrow pudding*)..... 247
— mousseline (*Muslin pudding*)..... 249
— soufflé (*Soufflé pudding*)..... 258
— roulé (*Rolly pudding*)..... 251
— de pain bis (*Brown bread pudding*)..... 235
— de pain beurré (*Bread and butter pudding*)..... 239
— au pain d'épices..... 251
— au pain rassis..... 256
— de tapioca..... 257
— de pommes..... 255
— d'amandes..... 254
— monstre (*Monster pudding*)..... 260
— de marrons (*Chesnut pudding*)..... 241
— Victoria..... 248
— de riz au naturel (*Plain rice pudding*)..... 240
— de riz aux œufs (*Rice pudding*)..... 239
— au raisin de Corinthe (*Currant pudding*)..... 254
— de pain aux cerises (*Cherry bread*)..... 241
— à la Cobourg (*Cobourg pudding*)..... 243
— au gingembre (*Ginger pudding*)..... 244
— de figues (*Fig pudding*)..... 242
— de tapioca (*Tapioca pudding*)..... 257
— de cabinet (*Cabinet pudding*)..... 260
— de riz aux amandes..... 242
— à la Sefton..... 259
Steamed apple pudding..... 255
Tôt-fait (*Hasty pudding*)..... 259
Yorkshire pudding..... 245
Pudding du sportman (*Sportsman pudding*)..... 247

CHAPITRE XII

SAVOURYS ET SANDWICHES

Bavarois au fromage..... 269
Beignets au parmesan..... 271
Beignets soufflés au fromage..... 274
Biscotins au fromage..... 267
Biscuits glacés au parmesan..... 268
Cheese straws..... 270
Condés au fromage..... 270
Croquets au fromage..... 270
Diablotins au parmesan..... 271
Devonshire cream..... 274
Darioles au fromage..... 272
Dartois au fromage..... 273

Etymologie du mot sandwich..... 278
Glace au fromage..... 269
Quiche à la lorraine..... 276
Petites croustades de finnan haddock..... 276
Pulled bread..... 275
Ramequins..... 267
Rissoles au fromage..... 273
Sandwiches au pain grillé..... 280
Sandwiches à la purée de homard..... 280
Sandwiches de carême..... 280
Sandwiches du bookmaker..... 281
Scotch woodcock..... 269
Sandwiches au fromage..... 275
Petites fondues au parmesan..... 272
Pudding de fromage au pain..... 268
Soufflé au fromage..... 273
Tartelettes piémontaises..... 266
Tartelettes milanaises..... 276
Tartelettes soufflées au fromage..... 266
Welsh rarebit..... 277

CHAPITRE XIII

SAUCES ANGLAISES, AROMATES ET CONDIMENTS

Caviar et Vesiga (*Caviar and Vesiga*)..... 301
Cannelle (*Cinnamon*)..... 300
Chutney et Ketchup..... 283
Choux rouges (*Pickled cabages*)..... 303
Curry..... 300
Cornichons confits (*Gherkins*)..... 305
Essence d'herbes pour tortue (*Essence of herbs for turtle*)..... 284
Epices composées (*All spices*)..... 284
Farce commune (*Veal stuffing*)..... 304
Harengs au whisky (*Herring with whisky*)..... 303
Ladie's delight..... 301
Moutarde anglaise (*English mustard*)..... 304
Oignons frits (*Fried onions*)..... 292
Oignons braisés (*Braized onions*)..... 292
Pâte d'anchois (*Anchowy paste*)..... 300
Petits oignons confits (*Pickled onions*)..... 303
Piccalilly (*Piccalilli*)..... 299
Sauce anchois (*Anchowy sauce*)..... 301
Sauce arrowroot (*Arrowroot sauce*)..... 297
— à la diable (*Devilled sauce*)..... 295
— aux aromates (*Aromate sauce*)..... 285

Sauce au beurre..... 291
— Cambridge (*Cambridge sauce*)..... 294
— câpres (*Caper sauce*)..... 288
— céleri (*Celery sauce*)..... 297
— à la crème (*Cream sauce*)..... 290
— crevettes (*Shrimp sauce*)..... 286
— chevreuil (*Roe buck sauce*)..... 296
— Curry (*Curry sauce*)..... 290
— Cumberland (*Cumberland sauce*)..... 293
— à la crème (*Cream sauce*)..... 290
— homard (*Lobster sauce*)..... 286
— blanche aux huîtres (*White oyster sauce*)..... 286
— brune aux huîtres (*Brown oyster sauce*)..... 287
— fenouil (*Fennel sauce*)..... 289
— Groseille verte (*Goosberry sauce*)..... 289
— moutarde (*Mustard sauce*)..... 293
— menthe (*Mint sauce*)..... 298
— moules (*Mussel sauce*)..... 287
— aux œufs (*Egg sauce*)..... 292
— aux œufs à l'écossaise..... 293
— au pain frit (*Fried bread sauc.*)..... 289
— aux oignons (*Onion sauce*)..... 281
— au pain (*Bread sauce*)..... 297
— au pauvre homme (*Poor man sauce*)..... 296
— au persil (*Parsley sauce*)..... 288
— aux pommes (*Apple sauce*)..... 298
— au porto (*Port wine sauce*)..... 298
— princesse (*Princess sauce*)..... 285
— aux queues d'écrevisses (*Crayfish sauce*)..... 288
— chaude au raifort (*Horse radish sauce hot*)..... 285
— froide au raifort (*Cold horse radish sauce*)..... 288
— réforme (*Reform sauce*)..... 295
— à la sauge (*Sage sauce*)..... 299
— tortue (*Turtle sauce*)..... 295
— Victoria (*Victoria sauce*)..... 294
— Wastrefish (*Wastrefish sauce*)..... 293
— Yorkshire (*Yorkshire sauce*)..... 208
Saumure (*Pickling brine*)..... 307
Véronique (*Laver*)..... 304

CHAPITRE XIV

BOISSONS FRANÇAISES ET AMÉRICAINES (ENGLISH AND AMERICAN DRINKS)

Ale..... 308
Absinthe cocktail..... 317
Ale posset..... 321

Apricot drink..... 322
Badminton cup..... 311
Barley Water..... 321
Bosom caresser..... 318
Bacchus cup..... 324
Bombay cocktail..... 318
Brandy flip..... 314
Claret cup..... 310
Claret sangaree..... 310
Champagne cup..... 311
Champagne cobbler..... 310
Chest protector..... 318
Coffee cocktail..... 312
Cider cup..... 324
Bière..... 308
Boston flip..... 316
Egg flip..... 308
Egg nogg..... 313
Egg nogg simple..... 313
Julep à l'ananas..... 317
Gin..... 315
Gin toddy..... 315
Gin daisy..... 316
Gin sling..... 316
Ginger beer..... 309
Ice crusher..... 323
Lager beer..... 308
Le thé..... 324
Milk punch (*froid*)..... 320
Milk punch (*chaud*)..... 314
Mulled claret..... 311
Mint julep..... 319
Mothers' milk..... 317
Orange brandy..... 321
Pick me up..... 318
Prince Albert bishoff..... 321
Pine apple julep..... 317
Prince Alberts' bishoff..... 321
Punch au thé à l'anglaise..... 314
Port wine negus..... 311
Prince of wales' punch..... 312
Raspberry drink..... 322
Moselle cup..... 323
Shandegaf..... 322
Stout..... 308
Shaker..... 322
Stone fence..... 320
Sherry cobbler..... 323
Thunder..... 317
Tom and jerry..... 315
Toast and ale..... 309
The loving cup..... 309

Whisky 315
Whisky daisy 318

CHAPITRE XV

City bars 353
Cookery and food association 337
Cuisines en général 363
Cuisine londonienne 347
Le café Royal 350
Francatelli 336
Le Club culinaire 337
La cuisine française en Angleterre 328
Les cuisiniers français à Londres 340
Le couvre-chef 370
Le Potel et Chabot de Londres 353
Les dîners de poisson 355
Le garçon de restaurant 357
Le jour de Noël 355
Les restaurants de Londres 349
Les restaurants du West End 351
Les restaurants du pauvre à Londres 360
Les toasts et leur origine 362
Mets nationaux 364
Les sociétés culinaires 337
Plats du jour 367
Soyer 329
Spiers and Pond 351
Une maison seigneuriale 343
Ude 333

BROWN & POLSON'S PATENT CORN FLOUR

Il est universellement admis que les aliments préparés avec la farine de maïs (*Corn flour*) sont sains, nutritifs et appétissants ; mais il est également reconnu que la meilleure et la plus recommandable de ces farines, et la seule qui possède au plus haut degré les qualités digestives, est la farine de

BROWN AND POLSON

Demander partout :

Brown and Polson's Patent Corn flour

UN PROGRÈS DANS LA PATISSERIE MÉNAGÈRE

Pour apprécier les avantages que procurent la nouvelle **" Baking powder "** de Brown et Polson, tous les chefs et les ménagères qui s'occupent chez eux de boulangerie et de pâtisserie, devraient essayer un paquet de cet excellent produit, vendu dans le commerce sous la marque de

" PAISLEY FLOUR "

Recommandable à tous égards, surtout pour la confection de certains gâteaux spéciaux, tels que : " **Muffins** ", " **Scones** ", " **Petits Pains au lait** ", etc., que l'on sert généralement pour les " *five o'clocks* ". On y trouvera une notable différence avec tous les autres produits de ce genre comme saveur et légèreté.

En vente dans toutes les bonnes Épiceries.

REVUE UNIVERSELLE
UN AN : France, 12 francs ; Etranger, 15 francs
4, Place Saint-Michel, Paris
Bibliothèque : Cent auteurs
Mille collaborateurs
E. RUBATEL, Administrateur

L'ART CULINAIRE

REVUE ILLUSTRÉE

DE LA CUISINE ET DE LA TABLE

Paraissant le 1er et le 15 de chaque mois.

UN AN { France ..... 12 francs.
Étranger ..... 14 —

ADMINISTRATION : 4, place Saint-Michel, PARIS.

ALFRED SUZANNE

ENCYCLOPÉDIE CULINAIRE

LE CUISINIER VÉGÉTARIEN

300 MANIÈRES D'ACCOMMODER LES LÉGUMES

1 volume cartonné (250 pages). 3e édition ..... 2 francs.

---

300 MANIÈRES D'ACCOMMODER LES POISSONS

1 volume illustré (300 pages) ..... 2 fr. 50

---

250 MANIÈRES D'ACCOMMODER LES ŒUFS

12e ÉDITION

1 volume illustré (200 pages) ..... 2 francs.

---

150 MANIÈRES D'ACCOMMODER LES RESTES

1 volume ..... 2 francs.

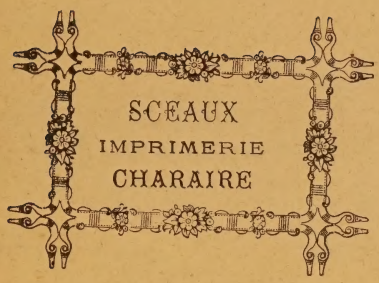
L'ART DE PRÉPARER ET D'ACCOMMODER LES SALADES

1 volume (150 recettes) ..... 2 francs.

PARIS

L'ART CULINAIRE, 4, place Saint-Michel.

A. SUZANNE, 48, rue Monsieur-le-Prince.


SCEAUX
IMPRIMERIE
CHARAIRE

LIBRARIES
PROPERTY